С. И. Столярова, Н. А. Юрченко

ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ

ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД

9

С. И. Столярова, Н. А. Юрченко

ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ

ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД

Учебное пособие для 9 класса
учреждений общего среднего образования
с русским языком обучения

*Допущено Министерством образования
Республики Беларусь*

Минск
«Адукацыя і выхаванне»
2019

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

УДК 64(075.3=161.1)
ББК 37.279я721
С81

Рецензенты: кафедра технологического образования учреждения образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И. П. Шамякина» (кандидат педагогических наук, доцент кафедры *Е. В. Тихонова*); учитель трудового обучения квалификационной категории «учитель-методист» государственного учреждения образования «Гимназия № 4 г. Барановичи» *С. В. Хворик*

ISBN 978-985-599-037-7

© Столярова С. И., Юрченко Н. А., 2019
© Оформление. РУП «Издательство “Адукацыя і выхаванне”», 2019

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

В 9-м классе вы продолжите изучение предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» по разделам «Основы приготовления пищи», «Основы изготовления швейных изделий», «Основы домоводства», «Основы выращивания растений». Каждый из этих разделов призван раскрыть секреты обслуживающего труда. Вы будете овладевать теоретическими знаниями, совершенствовать практические умения, навыки и приобретать новые.

Раздел *«Основы приготовления пищи»* содержит много полезной и интересной информации. Вы продолжите развивать свои кулинарные способности в процессе приготовления блюд из теста и сладких блюд. В учебном пособии предложены шесть параграфов (§ 5–10), которые посвящены особенностям приготовления пресного, бисквитного, песочного, заварного, слоёного, дрожжевого теста, блюд и изделий из него (параграфы обозначены знаком ✦). Вам предлагается выбрать для изучения один из них. В приложении к учебному пособию даны рецепты кулинарных блюд, которые вы сможете приготовить не только на уроке, но и дома.

В разделе *«Основы изготовления швейных изделий»* вы познакомитесь с новыми их видами. Узнаете об использовании при изготовлении швейных изделий разнообразных дополнительных материалов: прокладочных, подкладочных, отделочных. Научитесь выполнять отделочные швы.

Выполняя практические работы, вы по собственному эскизу изготовите различные текстильные изделия для кухни, аксессуары к одежде.

Раздел *«Основы домоводства»* содержит информацию о структуре семейного бюджета, особенностях его планирования, приёмах ведения учёта доходов и расходов в домашнем хозяйстве.

Важный шаг в подготовке к будущей профессиональной деятельности — знать особенности формирования имиджа делового человека. Вы сможете составить собственное резюме. Защитить свои права при покупке товаров и услуг помогут знания, которые вы приобретёте, познакомившись с Законом о защите прав потребителя.

Изучая раздел *«Основы выращивания растений»*, вы узнаете о различных видах газонов, растениях для их создания и сможете грамотно за ними ухаживать.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

В учебном пособии обозначены рубрики, используются тематические символы, фоновые заливки и шрифтовые выделения, которые помогут вам легко ориентироваться в изучаемом теоретическом материале.

В начале каждого параграфа выделен мотивационный блок с рубриками: «*Вы узнаете*», «*Вы научитесь*». Эта информация поможет определить, чем вы будете заниматься на уроке.

В тексте учебного пособия на цветном фоне даны понятия, определения, теоретические сведения, наиболее важные для выполнения практической работы. Остальной материал раскрывает их сущностную характеристику. С помощью дополнительного материала вы познакомитесь с интересной информацией и расширите свой кругозор.

В каждом параграфе выделена рубрика «*Давайте обсудим*». В процессе коллективного обсуждения вы найдёте верный вариант решения проблемы.

В конце каждого параграфа вынесены новые термины, которые необходимо запомнить и сформулированы вопросы и задания, которые помогут вам проверить свои знания. Дополнительный материал размещён на Национальном образовательном портале (http://e-vedy.ady.by).

Условные обозначения

Мотивационный блок

Термины

Вопросы и задания

Давайте обсудим

Дополнительный материал

Желаем вам удачи в освоении предмета и овладении первоначальными трудовыми умениями по обработке пищевых продуктов, текстильных материалов, по ведению домашнего хозяйства.

Авторы

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 1. ОБЪЕКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Вы узнаете: о типах объектов общественного питания; меню и его разделах.

Вы научитесь: анализировать меню объектов общественного питания.

Общественное питание является одной из важнейших социально-экономических составляющих уровня развития общества. Изменение технологий переработки продуктов питания, развитие коммуникаций, средств доставки продукции обеспечивает постоянно возрастающую роль объектов общественного питания в жизни современного человека.

Объект общественного питания — это общее название организации, которая производит кулинарную продукцию и/или реализует её.

Предприятия общественного питания известны со времён Античности. В Древнем Риме существовали термополии — трактиры или бары, где подавали горячую еду и вино с пряностями. В Древнем Китае уже в X веке существовали специальные дома, где посетители могли отведать изысканные блюда.

Европейские и китайские традиции общественного питания имели кардинальное отличие: в Европе трактиры предназначались для путешественников и бедняков и презирались остальной публикой. В Китае, наоборот, рестораны посещала знать, а употребление пищи регулировалось правилами этикета.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

В зависимости от особенностей форм и методов обслуживания потребителей, предлагаемого ассортимента реализуемой продукции и предоставляемых услуг объекты общественного питания делят на типы (рис. 1). В зависимости от уровня и условий обслуживания, комфортности, объёма и качества предоставляемых услуг их подразделяют на классы (люкс, высший и первый) либо не имеют класса.

При определении типа и класса объекта общественного питания учитывают следующие факторы:

- архитектурно-планировочное решение и оформление помещения;
- материально-техническая оснащённость;
- формы и методы обслуживания потребителей, квалификация работников, их обеспеченность форменной одеждой и обувью, организация музыкального обслуживания;
- оформление меню, ассортимент продукции общественного питания.

Ресторан (рис. 2) — объект общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления (включая фирменные), а также прохладительных, горячих и других видов напитков,

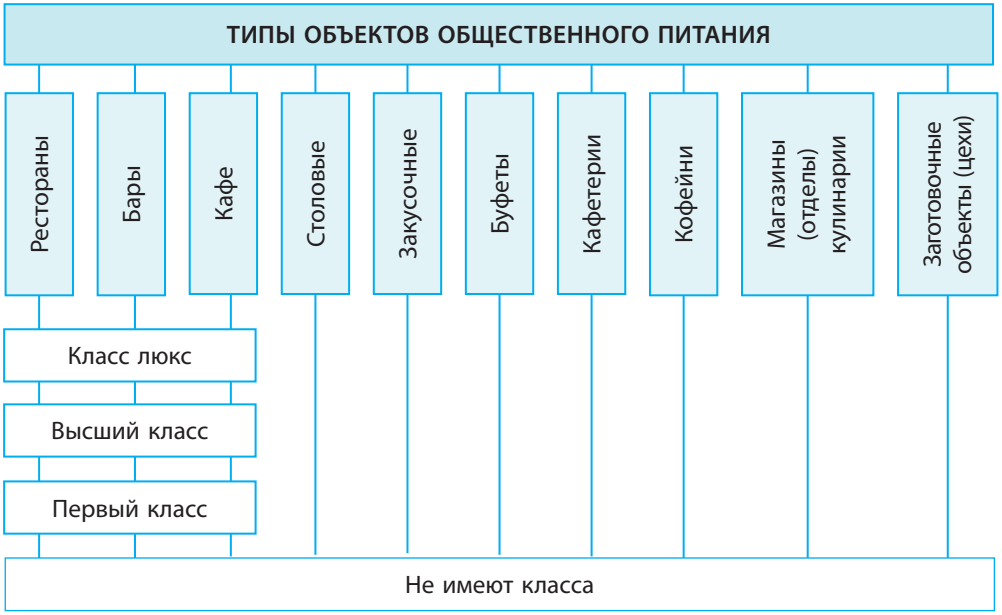


Рис. 1. Классификация объектов общественного питания

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 2. Зал ресторана

кондитерских и хлебобулочных изделий. Они могут быть разных видов (рис. 3).

Рестораны организуют обслуживание торжественных и официальных приёмов, совещаний, конференций и других мероприятий с музыкальным сопровождением и проведением концертных программ. Обслуживание посетителей осуществляет персонал в форменной одежде и обуви: официанты, метрдотели, бармены. Они знают виды сервировки, правила и технику обслуживания.

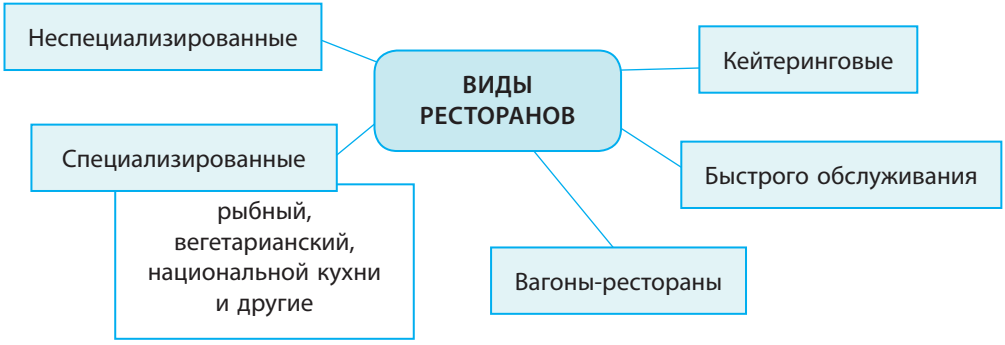


Рис. 3. Виды ресторанов

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рестораны выездные (кейтеринговые) обслуживают корпоративные обеды, дипломатические приёмы, деловые встречи, свадьбы, юбилеи вне стен ресторана.

Рестораны быстрого обслуживания предназначены для изготовления и продажи с организацией потребления на месте или навынос блюд несложного приготовления постоянного ассортимента с использованием полуфабрикатов.

Вагоны-рестораны (рис. 4) размещают в поездах дальнего следования, находящихся в пути более суток. В них предлагают блюда несложного приготовления, часто с использованием полуфабрикатов.

Рис. 4. Вагон-ресторан

Кафе предоставляет ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции общественного питания, реализует фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, напитки. Кафе также могут быть разных видов (рис. 5).

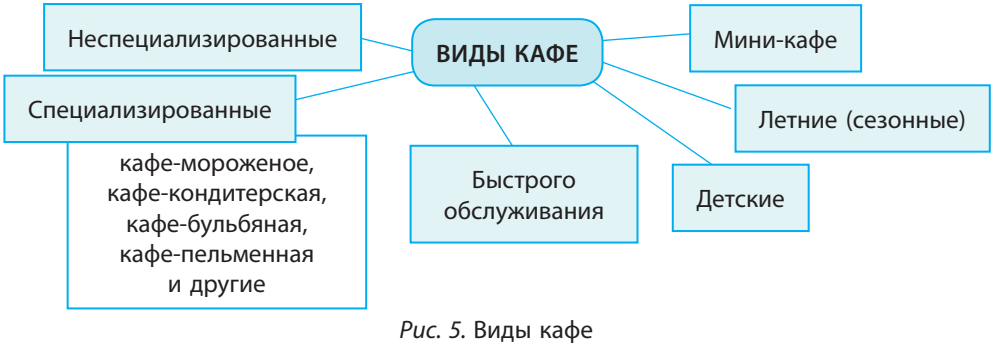


Рис. 5. Виды кафе

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Мини-кафе предлагают ещё более ограниченный ассортимент продукции. Их располагают в приспособленных помещениях или оборудуют на базе выставочных павильонов. Летние (сезонные) кафе (рис. 6) функционируют в течение определённого времени года.

Бар (рис. 7) — объект общественного питания, оборудованный барной стойкой, в котором осуществляют продажу с потреблением на месте различных напитков, закусок и блюд в ограниченном ассортименте. Бары бывают разных видов (рис. 8).

Рис. 6. Летнее кафе

Рис. 7. Бар

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

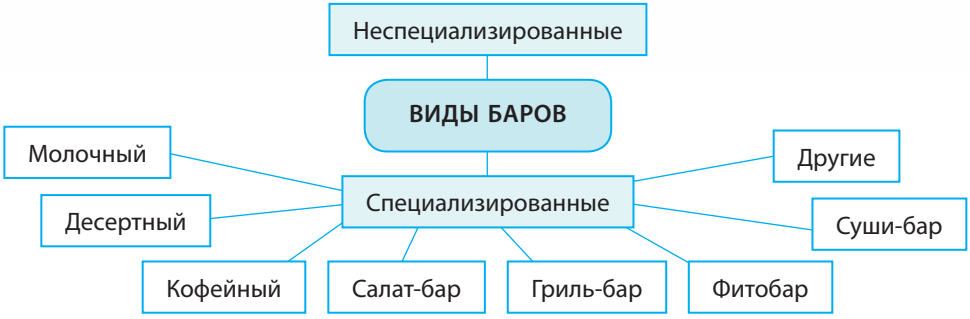


Рис. 8. Виды баров

В специально оборудованном купе поезда может быть устроен купе-бар, предназначенный для обслуживания пассажиров в пути. На борту воздушного судна, в номерах гостиниц оборудуют мини-бары (рис. 9).

Рис. 9. Бар на борту самолёта

Столовая предназначена для изготовления и продажи с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с разработанным меню на каждый день в течение недели. Они бывают общедоступные, а также создаваемые при предприятиях, учреждениях образования (школьные, студенческие), лечебных, санаторно-курортных, оздоровительных организациях.

В зависимости от выполняемых функций и видов реализации готовой продукции столовые подразделяют на типы (табл. 1).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

***Таблица 1* — Типы столовых**

Название	Характерные особенности			
Столовые	Осуществляют полный производственный цикл, который включает все виды обработки сырья (овощей, мяса, рыбы, птицы), заканчивая производством готовой продукции		Реализуют готовую продукцию	Организуют потребление готовой продукции
Столовые (доготовочные)		Изготавливают продукцию из полуфабрикатов	Реализуют готовую продукцию	Организуют потребление готовой продукции
Столовые-раздаточные			Реализуют готовую продукцию, получаемую от других объектов общественного питания	Организуют потребление готовой продукции

Закусочная предлагает ограниченный ассортимент блюд и изделий несложного приготовления из определённого вида продуктов. Она предназначена для быстрого обслуживания покупателей. Закусочные бывают неспециализированные и специализированные (рис. 10). Их относят к объектам быстрого питания.

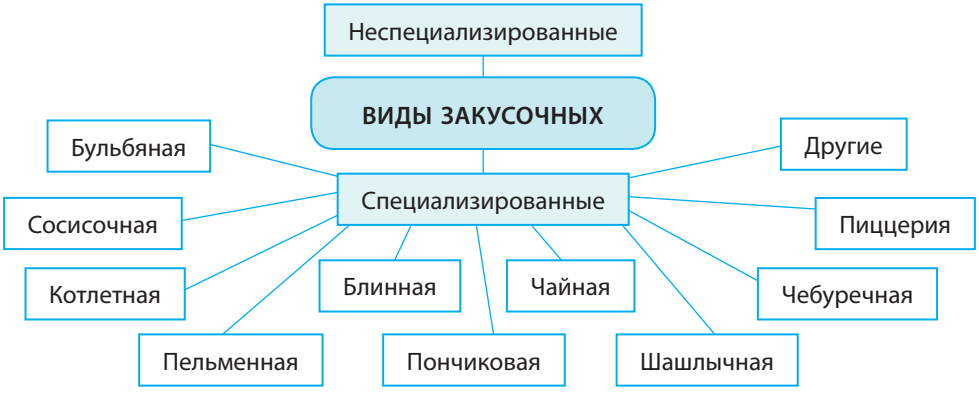


Рис. 10. Виды закусочных

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Буфет предназначен для продажи с потреблением на месте продукции из полуфабрикатов: закусок, холодных и горячих блюд несложного приготовления, хлебобулочных и кондитерских изделий, горячих напитков. В поездах могут быть организованы купе-буфеты.

Кафетерий оборудован буфетной или барной стойкой и предназначен для быстрого обслуживания покупателей с потреблением на месте продукции несложного приготовления из полуфабрикатов, горячих и прохладительных напитков, булочных и кондитерских изделий.

Кофейня специализируется на приготовлении и быстрой продаже с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков (кофе, какао, чая), а также хлебобулочных и кондитерских изделий.

Магазин (отдел) **кулинарии** специализируются на продаже продукции общественного питания в виде кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, солений, квашений и других товаров, в том числе полуфабрикатов.

Заготовочный объект (комбинат, фабрика, цех) предназначен для приготовления продукции и снабжения доготовочных объектов, магазинов кулинарии, объектов розничной торговли, комплектования и отпуска продукции на самолёты и иные виды транспорта, а также для доставки покупателям продукции по их заказам. Они бывают неспециализированные и специализированные (мясной, рыбный, овощной, кондитерский, хлебобулочный, чебуречный и др.).

К какому типу относится объект общественного питания в вашем учреждении образования? Обоснуйте свою позицию. Проанализируйте информацию, представленную в таблице 1, и определите, какие функции осуществляет объект общественного питания в вашей школе (гимназии). Обоснуйте свою позицию.

Визитной карточкой предприятия общественного питания является меню.

Слово «меню» происходит от французского «*menu*» и означает перечень блюд и напитков. Второе значение меню — бланк, карта, лист бумаги, где печатают или пишут названия блюд.

Меню — это перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Требования к меню

- Все блюда перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приёма пищи.
- Порядок перечисления блюд соответствует установленному для каждого типа предприятия общественного питания ассортиментному минимуму.
- Не допускается сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом.
- Разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, овощные) и способу их кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые).
- Учёт сезонности потребления.

В меню все закуски и блюда располагают в определённой последовательности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, затем к жареным и тушёным, от натуральных к рубленым (табл. 2.).

***Таблица 2* — Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню**

1. Фирменные закуски, блюда и напитки
2. Холодные блюда и закуски
Из рыбы и нерыбных продуктов моря Из мяса Из птицы и дичи Из овощей и грибов Кисломолочные продукты
3. Горячие закуски
Рыбные и из нерыбных продуктов моря Мясные Из субпродуктов Из птицы и дичи Овощные и грибные Яичные и мучные

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 2

4. Супы
Прозрачные Заправочные Пюреобразные Молочные Холодные Сладкие
5. Вторые блюда
Рыбные Мясные Из птицы и дичи Из овощей Из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные Из яиц и творога
6. Сладкие блюда
Горячие (суфле, пудинги и др.) Холодные (компоты, кисели, желе и др.)
7. Горячие напитки
Чай, кофе, какао, шоколад и др.
8. Холодные напитки и соки
Из фруктов и ягод, коктейли безалкогольные
9. Мучные кондитерские изделия
Пирожные, торты, кексы
10. Хлеб
Пшеничный, ржаной

Меню по обслуживанию свадеб, дней рождений, конференций, официальных приёмов зависит от желания заказчика. В меню календарных, религиозных и других праздников включают блюда, характерные для них.

Какие горячие напитки не могут быть представлены в меню детского кафе? Обоснуйте свою позицию.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

В меню некоторых предприятий общественного питания не только перечисляют продукты, из которых приготовлено блюдо, но и представляют фотографию готового блюда. Как вы думаете, для чего это делают?

Объекты общественного питания, столовая-раздаточная, заготовочный объект, меню.

1. Какие факторы влияют на определение типа объекта общественного питания? **2.** Чем отличаются объекты общественного питания разных классов? **3.** Почему закусочные относят к объектам быстрого питания? **4.** Какие требования предъявляют к меню предприятий общественного питания? **5.** В какой последовательности располагают закуски, блюда и напитки в меню? **6.** Чем отличается меню ресторана (кафе) от меню столовой учреждения образования?

Практическая работа
Изучение предложенных вариантов меню

Цель: научиться анализировать варианты меню, различать их и определять тип объекта общественного питания.

Оснащение: меню объектов общественного питания разных типов.

Последовательность выполнения работы

1. Изучите предложенные варианты меню.
2. Проанализируйте ассортимент закусок, блюд, напитков, кулинарных изделий.
3. Определите тип объекта общественного питания, исходя из ассортимента блюд, напитков, кулинарных изделий.
4. Заполните таблицу (в тетради):

Ассортимент продукции					Тип объекта общественного питания
Закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Напитки	Десерты	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 2. ПРИЁМ ГОСТЕЙ

Вы узнаете: о приёмах гостей (фуршет, коктейль, чайный стол, молодёжная вечеринка); об особенностях сервировки стола вышеназванных приёмов.

Вы научитесь: сервировать стол к молодёжной вечеринке.

Организация приёмов требует определённых знаний и навыков, обеспечивающих их чёткое, ритмичное проведение. В настоящее время существует большое разнообразие приёмов: фуршет, коктейль, чайный или кофейный стол и др. Организация любого приёма включает в себя три стадии (рис. 11).

Составление меню → Подготовка к проведению приёма → Проведение приёма

Рис. 11. Стадии организации приёма

Приёмы организуют как на предприятиях общественного питания, так и в домашних условиях.

Какие факторы влияют на выбор вида приёма?

Рис. 12. Фуршетный стол

Фуршет. Во время фуршета гости едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно. При проведении фуршета разнообразные закуски, блюда, напитки расставляют на фуршетных столах (рис. 12).

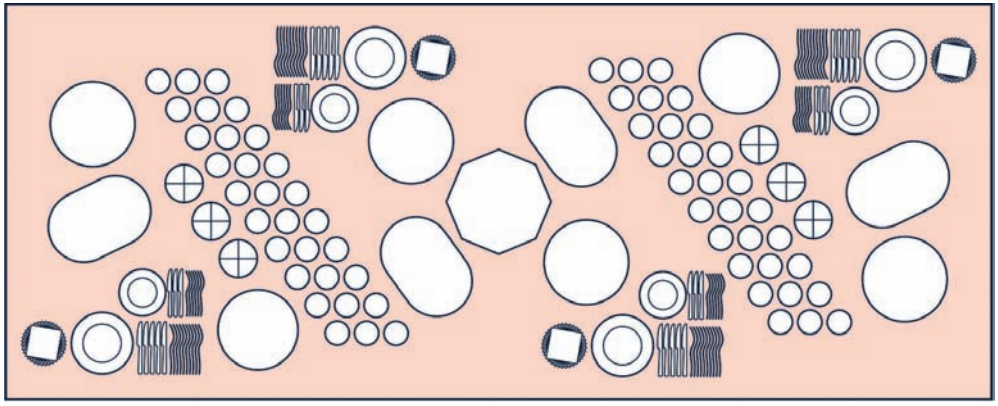
Фуршетные столы несколько выше обычных столов. Их покрывают большой однотонной скатертью, края которой спускаются со всех сторон, не доставая до пола 5–10 см. Если отсутствует специальная скатерть, используют обычные, которые настилают внахлёст одну на другую.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Этот вид приёма возник во Франции в XIX веке. Название «фуршет» произошло от французского выражения «а-ля фуршет» (àl la fourchette), что переводится «на вилку», так как во время приёма пищи основным столовым прибором является вилка.

Сервировка фуршетных столов имеет свои особенности (рис. 13). Расстановка посуды может быть односторонней, используется, если столы стоят возле стены, или двухсторонней — если столы стоят в центре зала. Стеклянную посуду расставляют в виде змейки, ёлочки, треугольников и др. Для каждого гостя предусматривают 2–3 бокала. Для сервировки используют закусочные и десертные тарелки. Их количество определяют из расчёта 2 закусочные и 1 десертная тарелка на одного гостя. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола в нескольких местах стопками по 10 штук. За ними располагают десертные — стопками по 4–6 штук. Расстояние между группами тарелок должно быть 1,5–2,0 м. Рядом с тарелками кладут салфетки стопкой.

Закусочные приборы располагают группами. Ножи кладут справа от стопки тарелок, повернув лезвием к тарелкам. Вилки располагают



Условные обозначения:

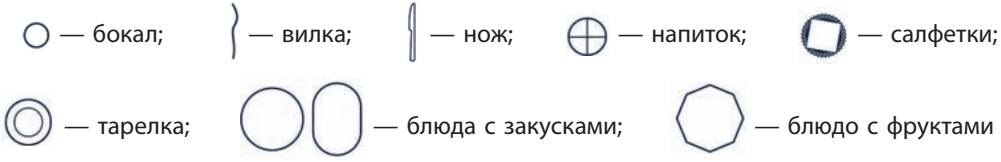


Рис. 13. Схема расположения столовой посуды и приборов

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

как слева, так и справа (рядом с ножами), положив на ребро, повернув зубцами к тарелкам. Расположение вилок справа удобнее. Количество вилок должно соответствовать количеству тарелок в стопке, ножей кладут в два раза меньше. Десертные приборы располагают аналогично возле стопок десертных тарелок.

На стол ставят вазы с цветами и фруктами. Бутылки с прохладительными напитками, соки размещают на столе возле бокалов. Соки подают в кувшинах, которые ставят на закусочные тарелки, покрытые салфетками.

Учитывая, что во время фуршета едят стоя, все холодные закуски готовят маленькими порциями — под вилку. При расстановке закусок соблюдают определённую последовательность: чередуют закуски из рыбы, мяса, овощей. На каждое блюдо кладут приборы для раскладки. Вначале размещают закуски, уложенные на большие блюда. В последнюю очередь ставят закуски, заправленные майонезом или сметаной, заливные блюда. Закуски в вазах, салатниках ставят дальше от края стола. Хлеб подают нарезанным ломтиками небольшого размера, уложенными на закусочные тарелки или в сухарницы. Край фуршетного стола оставляют свободным, чтобы гости могли поставить свои тарелки.

После холодных закусок подают горячие закуски. Их раскладывают небольшими порциями в тарелку гостя, которую тот держит в руках. За горячими закусками подают мороженое, взбитые сливки, ягоды, фрукты и др. Для этих целей используют креманки, которые ставят на поднос, застеленный салфеткой. На подносах подают чай, кофе, причём чашки ставят в центре подноса, покрытого салфеткой, а блюдца — стопками рядом.

На фуршете могут использовать специальные фуршетные тарелки (рис. 14). Они представляют собой мини-поднос со специальным держателем для бокала, на котором размещают тарелку для закуски, вилки, салфетки. При использовании фуршетной тарелки её удерживают одной рукой, что позволяет гостям свободно перемещаться, отходить от стола, общаться, чувствовать себя комфортно.

Рис. 14. Фуршетная тарелка

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Почему считается, что при сервировке фуршетного стола более удобно располагать вилки справа от тарелки?

Коктейль. При проведении коктейля столы не ставят, небольшие закуски и напитки подают с подноса. Этот приём непродолжителен по времени: 1–2 часа.

В меню предусматривают 8–12 наименований холодных и 3–4 — горячих закусок. Величина всех подаваемых во время коктейля закусок должна быть такой, чтобы их можно было целиком положить в рот (рис. 15). В качестве холодных закусок подают канапе в виде различных фигур, волованы, тарталетки, корзиночки, начинённые мясом, рыбой, салатом, фаршированные яйца, ассорти из сыров, овощи. Из горячих закусок на коктейле чаще подают небольшие котлетки, сосиски, рыбу в тесте, мини-шашлычки. На десерт принято подавать ассорти из плодов, ягод, мороженое в кремах, маленькие пирожные.

Рис. 15. Коктейльные закуски

Гостям разносят закуски на фарфоровых блюдах, бокалы с напитками — на подносах. Горячие закуски подают на подогретом металлическом или фарфоровом блюде. Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые мини-вилочки, шпажки (рис. 16).

Рис. 16. Шпажки

Как вы думаете, можно ли включить в меню коктейля праздничные блюда, которые традиционно готовятся в вашей семье?

Чайный или кофейный стол. Проведение чайного или кофейного стола обычно предполагает небольшое число гостей. Меню чайного стола включает кондитерские изделия (пирожные, торты, печенье, бисквиты, кексы и др.), сладкие блюда (мороженое, суфле, крем, мусс, варенье, джем, мёд и др.), конфеты, фрукты. Холодные закуски не подают.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Стол накрывают полотняной цветной скатертью светлых тонов, с рисунком, на нём раскладывают полотняные салфетки тех же тонов.

При сервировке используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, чайные (кофейные) чашки, блюдца, сахарницы, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки (рис. 17). На середину стола ставят вазы с фруктами и цветами, а между ними — кондитерские изделия, сладкие блюда, конфеты, нарезанные лимоны. Ко всем блюдам, кроме конфет в обёртке и фруктов, предусматривают приборы для раскладки. Фруктовые тарелки ставят стопками по 4–6 штук возле ваз с фруктами. Для каждого гостя ставят десертную тарелку, справа от неё кладут десертные нож и ложку, слева — десертную вилку, за десертными тарелками — фруктовые приборы параллельно кромке стола. На тарелку или слева от неё кладут салфетку. Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. Чайные ложки кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо. Ручка чашки должна быть повернута влево.

Если используют самовар, то его ставят на чайный стол слева от хозяйки, рядом — заварочный чайник и чашки. Чай наливает хозяйка. Допускается наливать чай в одну и ту же чашку второй раз, если в ней нет осадка или лимона.

Рис. 17. Сервировка чайного стола

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

В Англии существует традиция ежедневного чаепития, которая зародилась в XIX веке благодаря герцогине Анне Бетфордской. Ей было трудно выдержать долгий перерыв между ранним обедом и ужином. Поэтому герцогиня просила подавать ей чай с разнообразной выпечкой и сладостями не позднее 17.00. Затем она начала приглашать на чаепитие друзей. И вскоре в Англии стали устраивать ритуалы чаепития. К сервировке относились с особой тщательностью. Сладости подавали на многоуровневых блюдах, чай наливали в фарфоровые чашки, использовали серебряные приборы (рис. 18).

Рис. 18. Сервировка чайного стола в Англии

Разновидностью чайного стола может считаться приём журфикс (в переводе с французского означает «фиксированный день»). Его проводят в то же время, что и чайный стол, в меню включают аналогичные блюда и напитки. Особенностью приёмов журфикс является то, что их устраивают каждую неделю в один и тот же день и час на протяжении всего осенне-зимнего сезона. Раньше в России их часто проводило дворянство. Были очень популярны «четверги» или «пятницы» у определённых лиц, на которые собирались друзья и знакомые. Приём журфикс считается женским приёмом, то есть его устраивают и на него приглашаются, как правило, только женщины. Порой приёмы журфикс проводят в виде музыкальных или литературных вечеров. В настоящее время традиция проведения журфикса возрождается во многих странах. Этот приём популярен среди жён дипломатов и руководителей крупных компаний.

Общение на **молодёжной вечеринке** происходит в неформальной обстановке. Это сближает гостей, помогает лучше узнать друг друга. На молодёжных вечеринках не предполагается застолье с большим разнообразием блюд. Стол располагают у стены и накрывают скатертью. На него выставляют

Молодёжная вечеринка — приём, предполагающий встречу молодых людей примерно одного возраста, с общими интересами.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

закусочные бутерброды, небольшие пирожки, фрукты, порционные кондитерские изделия, конфеты, соки, минеральную воду. Тарелки и салфетки располагают стопками. Большое внимание при подготовке молодёжной вечеринки уделяют разработке программы этого мероприятия, в который включают розыгрыши, лотереи, конкурсы, игры, танцы, караоке и т. д. При подборе музыки и песен караоке учитывают вкусы и предпочтения гостей. На молодёжной вечеринке важно, чтобы никто из гостей не был забыт, не скучал, а каждый принимал активное участие в мероприятиях.

Какие горячие закуски из современной и традиционной белорусской кухни можно предложить для подачи при проведении фуршета, коктейля, молодёжной вечиринки? Придумайте свой вариант оформления и подачи блюда.

Виды приёмов: фуршет, коктейль, чайный (кофейный) стол, молодёжная вечеринка; шпажка.

1. С какими видами приёмов вы знакомы? **2.** Расскажите об особенностях фуршета. **3.** Перечислите отличительные признаки шведского стола и фуршета. **4.** Чем отличается молодёжная вечеринка от других видов приёмов? **5.** Охарактеризуйте приём «чайный стол». **6.** Кто является инициатором и кого приглашают на приём «чайный стол»?

Практическая работа
Сервировка стола

Цель: научиться сервировать стол в зависимости от вида приёма гостей.

Оснащение: столовое бельё, посуда, столовые приборы, меню, схемы (фотографии) сервировки стола, схемы складывания салфеток.

Последовательность выполнения работы

1. Определите вид приёма гостей, изучив предложенное меню.
2. Подберите столовое бельё для сервировки стола.
3. Подберите посуду, столовые приборы, необходимые для сервировки стола.
4. Накройте стол скатертью.
5. Выполните сервировку стола в зависимости от вида приёма гостей в следующей последовательности:
   - расставить посуду;
   - расположить столовые приборы;

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

- расставить стеклянную посуду;
- разложить салфетки;
- декорировать стол (расставить цветы, свечи и другие декоративные изделия).

6. Оцените сервировку стола по следующим показателям:
   - соответствие столового белья виду приёма;
   - соответствие посуды, столовых приборов виду приёма и меню;
   - качество покрытия стола скатертью;
   - соблюдение правил расстановки посуды и столовых приборов;
   - аккуратность складывания салфеток;
   - декоративное оформление стола, его соответствие виду приёма.

§ 3. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Вы узнаете: о значении изделий из теста в питании человека; о видах изделий из теста; о сырье, используемом для приготовления изделий из теста; о видах муки, разрыхлителях.

Вы научитесь: определять доброкачественность муки.

Изделия из теста играют важную роль в питании человека. За счёт продуктов из зерновых культур возмещается 50 % потребности организма в углеводах и около 40 % — в белках. Белки, содержащиеся в муке, не полностью усваиваются организмом человека. Добавление в тесто молока, яиц, использование в качестве начинки творога, мяса, рыбы, овощей повышают белковую ценность готовых изделий.

Из теста вырабатывают хлебобулочные, кулинарные (мучные блюда и изделия), кондитерские изделия (рис. 19). Хлебобулочные изделия являются готовой к употреблению продукцией хлебопекарного производства. В их составе мука должна составлять не меньше половины всех ингредиентов. Кулинарные — это мучные блюда и изделия заданной формы из полуфабриката теста с различными начинками и без них. Кондитерские изделия — это высококалорийные сладкие изделия с повышенным содержанием сахара, жиров и других добавок.

На рисунке 19 представлены не все изделия из теста, выпускаемые пищевой промышленностью, выпекаемые индивидуальными предпринимателями и торговыми предприятиями. Изучите ассортимент и дополните названиями изделий из теста соответствующие колонки (устно).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 19. Ассортимент изделий из теста

Кулебяка — закрытый пирог со сложной начинкой (рис. 20). Основное отличие кулебяки от традиционных пирогов — более узкая, высокая форма и сложная начинка. Она состоит из нескольких видов фарша, которые разделены между собой тонкими пресными блинчиками для предотвращения смешивания. При разрезании в каждой порции кулебяки оказываются все виды начинки.

Расстегай — печёный пирожок удлинённой формы с отверстием сверху (рис. 21). Этот внешний вид стал причиной названия — «расстёгнутые пирожки», коротко — «расстегаи». Готовят их из несдобного дрожжевого теста с различными начинками.

Рис. 20. Кулебяка

Рис. 21. Расстегай

Сырьё, используемое для приготовления изделий из теста.

Продукты, используемые для приготовления теста, делят на основные и дополнительные (рис. 22).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

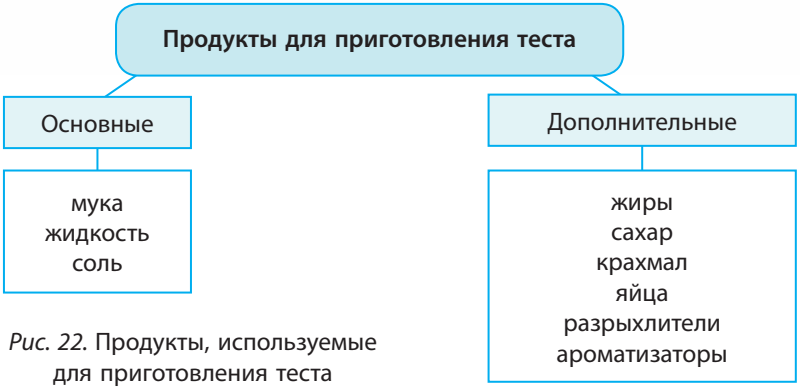


Рис. 22. Продукты, используемые для приготовления теста

Основные продукты.

Мука — порошкообразный продукт, который получают размолом зерна хлебных злаков, гречихи, бобовых и других культур.

Вид муки зависит от культуры, из которой её производят. К наиболее распространённым видам муки относят пшеничную и ржаную. Реже используют ячневую, кукурузную, соевую, гречневую, гороховую, рисовую. Существует мука из арахиса, подсолнечника, миндаля и др. Муку иногда производят из смеси зёрен разных культур, например из ржи и пшеницы.

Химический состав муки определяет её пищевую ценность и хлебопекарные свойства (рис. 23). Самыми ценными веществами в ней являются белки и углеводы.

Белки муки, набухая в воде, образуют эластичную массу — клейковину. От количества и качества клейковины зависит эластичность, растяжимость, упругость, объём изделий из теста и их форма.

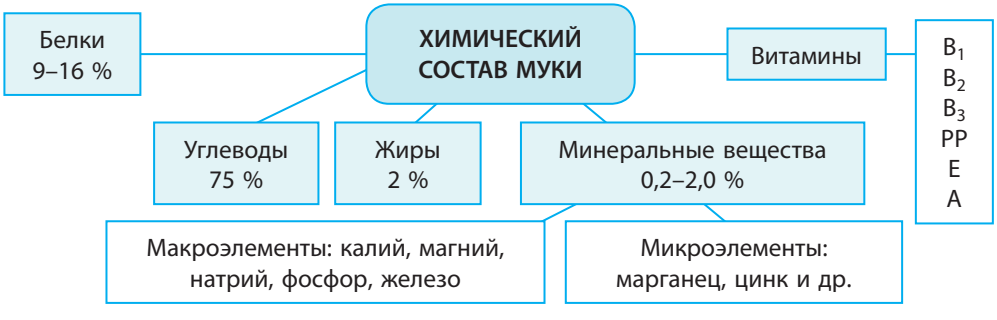


Рис. 23. Химический состав пшеничной муки

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Углеводы муки представлены в основном крахмалом и клетчаткой. Чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала и меньше клетчатки.

Жиров в муке небольшое количество. Они легко окисляются, и поэтому при длительном хранении у муки появляется прогорклый вкус.

В муке низких сортов содержится большее количество минеральных веществ и витаминов. Они сконцентрированы в защитном слое и зародыше зерна, которые удаляют при производстве муки высших сортов.

В зависимости от качественных показателей, установленных государственным стандартом Республики Беларусь (СТБ), таких как цвет, крупность помола, содержание и качество клейковины и др., муку делят на сорта. Характерные признаки и область применения муки различных сортов представлены в таблице 3.

***Таблица 3* — Ассортимент муки**

Вид и сорт муки	Характерные признаки	Область использования
Пшеничная, крупчатка	Крупный помол, частицы размером 0,3–0,4 мм, светло-кремовый цвет	Сдобные изделия, ситный хлеб
Пшеничная, высший сорт	Мелкие частицы (0,1-0,2 мм), белый цвет с незначительным кремовым оттенком	Хлебобулочные изделия (сдобные булочки), кондитерские изделия (торты, пирожные, печенье)
Пшеничная, первый сорт	Мелкие неоднородные частицы (0,2–0,3 мм), белый цвет с желтоватым оттенком	Пирожки, блины, оладьи
Пшеничная, второй сорт	Содержит отруби, неоднородна, частицы размером 0,2–0,4 мм, белый цвет с желтоватым или сероватым оттенком	Пряники, печенье, коврижки, простые сорта хлеба

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 3

Вид и сорт муки	Характерные признаки	Область использования
Пшеничная, обойная	Крупные неоднородные частицы, белый цвет с сероватым оттенком	Обойный хлеб
Ржаная, сеяная	Мелкий помол, частицы размером до 0,2 мм, белый цвет с сероватым оттенком	Хлеб
Ржаная, обдирная	Крупный помол, с частицами оболочек зерна, серовато-белый цвет	Хлеб
Ржаная, обойная	Крупный помол, с частицами оболочек зерна (отрубями), серый цвет	Хлеб отрубной
Кукурузная	Мелкий помол, белый или жёлтый цвет	Кондитерские изделия (бисквитное тесто), блины
Ячневая	Средний помол, желтоватый или синеватый оттенок, горьковатый вкус	Блины

Ржаную муку выпускают трёх сортов: сеяная, обдирная, обойная. Они отличаются крупностью помола и содержанием отрубей. Чем меньше отрубей в муке, тем она светлее. В обойной муке содержание отрубей самое высокое. Изделия из ржаной муки имеют оригинальный вкус в сочетании с низкой калорийностью, бóльшим содержанием витаминов и минеральных веществ.

Требования к качеству муки. К показателям качества относят: запах, вкус, цвет, отсутствие хруста при разжёвывании, влажность, крупность помола, содержание примесей, заражённость вредителями.

В домашних условиях качество муки определяют органолептическими методами (табл. 4). Вначале муку оценивают по запаху, вкусу и цвету. Если она имеет неприятный запах, сладковатый, кисловатый или горьковатый вкус, то её нельзя использовать.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

***Таблица 4* — Определение качества муки**

Показатель качества	Метод определения	Признаки доброкачественности	Признаки некачественного продукта
Запах	В стакан налить 100 г горячей воды, засыпать чайную ложку муки и размешать	Свежий, приятный запах	Затхлый, кисловатый, прогорклый запах
Вкус	Попробовать муку кончиком языка	Слегка сладковатый вкус	Слишком сладкий вкус — мука из проросшего или промёрзлого зерна. Кисловатый — из лежалого, отсыревшего зерна. Горьковатый — мука хранилась в сыром, тёплом и плохо вентилируемом помещении
Хруст	Разжевать небольшое количество муки	Не ощущается хруст	Ощущается хруст от содержания минеральных примесей (песок)
Влажность	Зажать немного муки в руке, а затем раскрыть ладонь	Мука рассыпается (сухая)	Мука сохраняет форму и отпечатки пальцев (влажная)
Содержание примесей, заражённость вредителями	Просеять муку через мелкое сито и рассмотреть то, что осталось	Отсутствуют посторонние примеси и вредители	Присутствуют посторонние примеси (металломагнитные) и вредители (жуки, гусеницы, клещи и др.)

Влажную муку можно подсушить в жарочном шкафу при температуре 30–50 °С, насыпав тонким слоем на противень. При более высокой температуре сушки качество муки ухудшается.

Крупность помола муки должна соответствовать сортовым признакам. На производстве крупность помола определяют путём просеивания на специальных мучных ситах. Номера сит указаны в стандартах для муки каждого сорта.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Цвет муки зависит от степени зрелости зерна, крупности помола, влажности и определяется на производстве путём сравнения образца с эталоном. Исследуемую муку и её эталон помещают на дощечку и приглаживают. Разница в цвете становится более заметной, если дощечку с мукой увлажнить.

Условия хранения муки. В торговую сеть мука поступает в расфасованном виде, чаще всего в бумажных пакетах весом от 0,5 до 2 кг. Редкие виды муки (соевая, льняная, гороховая, рисовая и др.) фасуют в пакеты по 0,2–0,3 кг, пшеничную муку иногда фасуют по 3 кг. Хранят муку в сухих помещениях при температуре 15 °С и относительной влажности воздуха 60–70 %.

В домашних условиях сложно поддерживать необходимый температурный режим и уровень влажности, поэтому муку не следует долго хранить. Приобретать её нужно в небольших количествах в зависимости от индивидуального потребления. При несоблюдении условий хранения происходит ухудшение качества муки. Она приобретает неприятный запах, прогорклый или кисловатый вкус.

Каким образом можно обеспечить сохранность муки в сыром помещении? Обоснуйте свою позицию.
Как хранят муку в домашних условиях?

Жидкость. В зависимости от вида теста используют различные жидкости — воду, молоко, кефир, сыворотку и др. Наличие в тесте молока повышает питательную ценность изделий. Простокваша и кефир кроме того разрыхляют тесто.

Соль влияет на процессы, происходящие при замесе теста. Она укрепляет белки в тесте, делает клейковину более эластичной, что помогает тесту лучше сохранять форму, не расплываться, а готовым изделиям не опадать и иметь пористый упругий мякиш. Чрезмерная добавка соли в дрожжевое тесто замедляет процессы брожения. Соль способствует удержанию влаги, что замедляет черствление готовых изделий. Также её используют как вкусовую добавку.

Дополнительные продукты.

Дополнительные продукты добавляют в тесто для повышения его

Жиры, сахар, яйца, добавляемые в тесто, называют **сдобой**.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

пищевой ценности, придания изделиям из муки особых вкусовых и ароматических свойств (табл. 5).

***Таблица 5* — Дополнительные продукты**

Продукты	Влияние на качество теста и изделий из него
Жиры (растительное, сливочное масло, маргарин, кулинарные и кондитерские)	Придают изделиям из теста рассыпчатость. Избыток жиров в дрожжевом тесте замедляет процесс брожения, и тесто становится «тяжёлым»
Сахар	Улучшает вкус и повышает питательную ценность изделий из теста. При большом количестве сахара тесто хуже поднимается, а при выпечке расплывается
Мёд	Обогащает кондитерские изделия минеральными веществами, витаминами, изделия приобретают специфический вкус и цвет
Крахмал	Придает тесту пышность, а изделиям — рассыпчатость
Яйца: • желтки, растёртые с сахаром; • белки; • взбитые белки	 Придают изделиям красивый цвет и рыхлость Делают изделия плотными Служат разрыхлителем и придают изделиям пористость
Разрыхлители (биохимические, химические, механические)	Позволяют делать тесто воздушным, пористым, не плотным
Ароматизаторы (ваниль, цедра, корица)	Улучшают вкус и запах изделий из теста

Разрыхлители существуют разных видов. Способы разрыхления теста и виды разрыхлителей представлены в таблице 6.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

***Таблица 6* — Способы разрыхления теста**

Способ разрыхления	Разрыхлитель	Вид теста
Биохимический	Дрожжи	Дрожжевое
Химический	Двууглекислый натрий (пищевая сода) Углекислый аммоний	Пресное
Механический	Взбитые белки	Бисквитное
	Переслаивание теста маслом	Слоёное
	Перемешивание муки с большим количеством жира	Песочное
	Пары жидкости, образующиеся в тесте при выпечке	Заварное

Биохимическое разрыхление основано на жизнедеятельности дрожжей (микроорганизмов), которые при определённых условиях (температуре) развиваются, размножаются, питаются, сбраживают сахара муки и выделяют углекислый газ. Стремясь выйти из теста, газ разрыхляет его, создавая поры и увеличивая объём. Перед употреблением дрожжи разводят в тёплой воде или молоке. Оптимальная температура для жизнедеятельности дрожжей в тесте 26–30 °С, при 55 °С дрожжи погибают.

Химические разрыхлители легко растворяются в воде и при нагревании выделяют газ, разрыхляющий тесто. Для уменьшения привкуса пищевой соды рекомендуют до введения в тесто погасить её — растворить кислотой (уксусной или лимонной), кисломолочными продуктами. Тесто с химическими разрыхлителями не следует долго замешивать, так как выделяемый газ быстро улетучивается и изделия получаются плотными.

Механическое разрыхление производят путём специальной подготовки дополнительных продуктов и особого замеса теста.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Для ароматизации теста применяют ароматические добавки. Это продукты растительного происхождения, имеющие специфический вкус и аромат благодаря содержанию в них эфирных масел. Чаще всего используют ваниль, корицу, цедру (табл. 7).

***Таблица 7* — Ароматизаторы**

Название	Описание	Применение
Ваниль	Плоды вьющегося растения в виде стручков длиной 20–25 см. В молотом виде — порошок белого цвета	Добавляют непосредственно перед тепловой обработкой теста. Часто применяют ванильный сахар — смесь ванили с сахарной пудрой
Цедра	Внешний слой кожуры плодов цитрусовых растений (лимон, апельсин, мандарин), высушенный при комнатной температуре. Может быть измельчена до порошкообразного состояния	Цедру добавляют в тесто в значительно большем количестве, чем другие ароматизаторы. Используют в процессе замеса и в качестве посыпки
Корица	Кора коричного дерева в виде трубочек. В молотом виде — порошок светло-коричневого цвета	Вводят в тесто, используют в процессе разделки и в качестве посыпки

Какие продукты, кроме представленных в таблице 7, используют в качестве ароматизаторов хлебобулочных и кондитерских изделий?

Кондитерские изделия, мучные блюда, мучные кулинарные изделия, клейковина, разрыхлители, сдоба.

1. Дайте характеристику ассортимента кондитерских изделий.
2. По каким показателям можно определить качество муки в

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

домашних условиях? **3.** Какие требования предъявляют к качеству муки? **4.** Каково основное назначение дополнительных продуктов? **5.** Расскажите о способах разрыхления теста. **6.** Какие яичные продукты используют для приготовления теста?

Практическая работа
Определение доброкачественности муки

Цель: научиться определять доброкачественность муки.

Оснащение: образцы муки, сито, стакан, ложка.

Последовательность выполнения работы

1. Определите наличие примесей и их вид.
2. Определите запах муки.
3. Определите вкус муки.
4. Определите влажность муки.
5. Результаты наблюдений запишите в таблицу (в тетради):

Номер образца	Характеристика образца				Качество образца
	примеси	запах	вкус	влажность	

6. Сделайте вывод о качестве исследуемых образцов.

§ 4. ВИДЫ ТЕСТА И СПОСОБЫ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы узнаете: о видах теста и процессе его приготовления, способах тепловой обработки изделий из теста.

Вы научитесь: различать кухонную технику, инструменты, приспособления для приготовления и оформления изделий из теста.

В зависимости от консистенции, способа приготовления, наличия сдобы тесто бывает разных видов (рис. 24).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

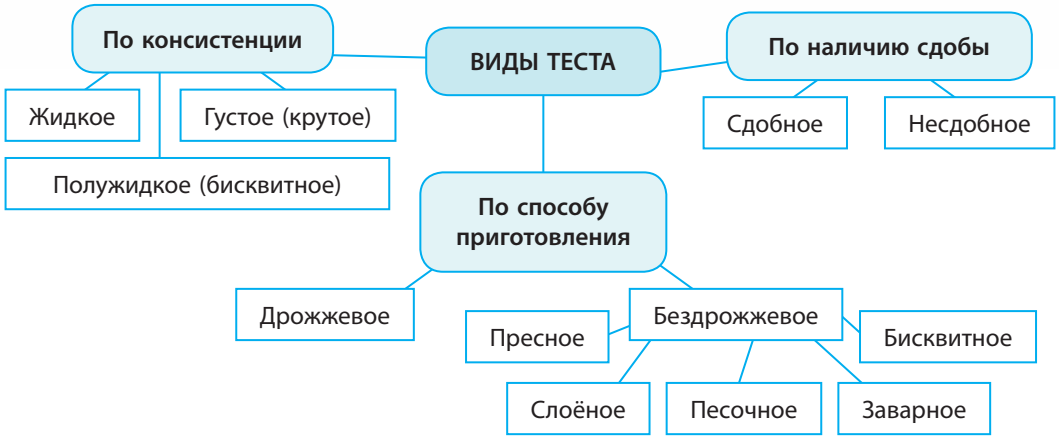


Рис. 24. Виды теста

Процесс приготовления изделий из теста состоит из нескольких этапов:

- подготовка сырья (основного и дополнительного);
- замес;
- разделка;
- тепловая обработка;
- отделка и оформление.

Подготовка основного сырья заключается в обязательном просеивании муки через мелкое сито (рис. 25), которое отделяет примеси и делает муку более рыхлой, воздушной. Это ускоряет процессы набухания клейковины. Подготовка остальных — основных и дополнительных — продуктов, входящих в состав теста, зависит от его вида.

Рис. 25. Сито

Замес выполняют по рецептуре путём смешивания всех продуктов и превращения их в однородную массу — тесто. Консистенция и плотность теста зависят от количества жидкости. При незначительном добавлении жидкости получают крутое тесто, а при избыточном — жидкое. В рецептуре количество жидкости указывают ориентировочно, так как на плотность теста влияет качество муки (сорт, влажность, содержание клейковины и др.). Замес теста осуществляют вручную (ложкой, венчиком),

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

с помощью механических приспособлений (венчик, взбивалка) или бытовых электроприборов (кухонный комбайн, миксер, блендер).

Добрые советы

- Жидкость (молоко, воду и др.) вливают в муку, а не наоборот.
- Тесто хорошо вымешано, если оно не пристаёт к рукам.

Разделка теста зависит от вида готового изделия (печенье, торт, кекс, рулет, блинчики и т. д.). Её выполняют с помощью различных приспособлений: разделочные доски и скалки, выемки для теста (рис. 26), ножи и тесторезки (рис. 27).

Рис. 26. Выемки для теста

Рис. 27. Тесторезки и дисковый нож

Тепловую обработку изделий из теста выполняют разными способами (рис. 28).

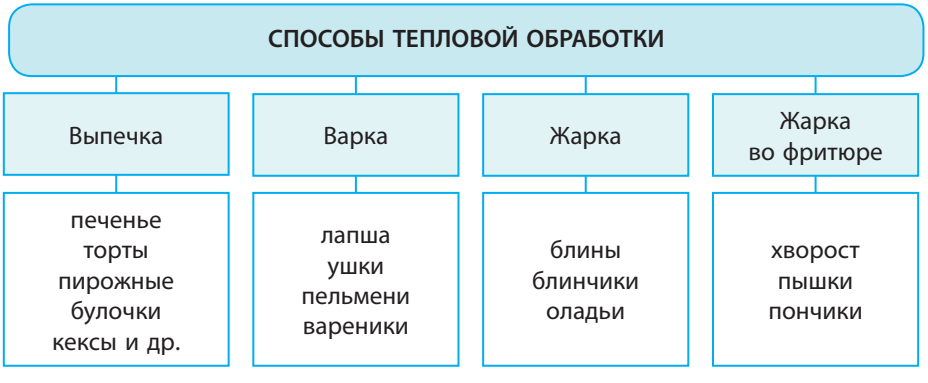


Рис. 28. Способы тепловой обработки изделий из теста

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 29. Формы для выпечки

Выпечка заключается в прогреве, благодаря которому удаляется влага и тесто превращается в готовый продукт. Жидкость быстрее испаряется с наружных слоёв, поэтому образуется корочка. Важно, чтобы корочка образовалась как можно позже, так как её появление препятствует увеличению объёма изделия.

Рис. 30. Электровафельница

Для выпечки мучных изделий используют различные противни, листы, формы (рис. 29), сковороды. Выпечку производят на нагревательных элементах (газовые или электроплиты), в жарочных шкафах, с использованием специальных электроприборов — вафельницы, хлебопечки (рис. 30, 31).

Варку осуществляют в подсоленной воде при слабом кипении.

Рис. 31. Хлебопечка

Жарку производят на сковородах, предварительно смазанных растительным маслом, с двух (блины, оладьи) или одной (блинчики) сторон. Для приготовления блинов используют блинные сковороды с низкими бортиками (рис. 32) или электрические блинницы (рис. 33).

Жарку во фритюре выполняют в большом количестве растительного масла. Изделие полностью погружают в разогретый до

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 32. Блинная сковорода

Рис. 33. Блинница

Рис. 34. Фритюрница

температуры 170–180 °С фритюр. В процессе жарки изделия покрываются румяной корочкой однородно со всех сторон. Для этого используют глубокую сковороду (сотейник) или фритюрницу (рис. 34).

Почему при жарке во фритюре изделие из теста должно быть полностью покрыто растительным маслом?
Какой способ тепловой обработки (см. рис. 28) чаще всего используют при приготовлении изделий из теста? Обоснуйте свою позицию.

Добрые советы

- Не кладите горячие изделия из теста на стеклянные, фаянсовые, фарфоровые тарелки, так как низ выпеченного изделия станет влажным. Используйте деревянную доску, решётку, салфетку.
- Чтобы суховатая корочка готового пирога стала мягкой, его необходимо положить на доску, покрытую влажной салфеткой, а сверху положить влажное полотенце на 15 минут.

Отделку и оформление кондитерских изделий после выпечки выполняют для улучшения вкусовых качеств, а также для придания им красивого внешнего вида. Бисквитные коржи, пирожные пропитывают сахарным или фруктовым сиропом. Торты, пирожные, печенье украшают кремом, посыпкой, глазурью, мастикой, свежими и консервированными плодами, желе и т. д. (рис. 35).

Для отделки поверхности кондитерских изделий применяют различные *посыпки* (рис. 36). Посыпка должна быть однородной,

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 35. Варианты отделки кондитерских изделий

Рис. 36. Изделия, украшенные посыпками:
а — сахарной пудрой; *б* — порошком какао;
в — кондитерской посыпкой

то есть состоять из одинаковых по размеру частичек. Наносят посыпку через сито, с помощью кулёчка из бумаги с прямым круглым срезом, картонного жёлоба. При украшении готовых изделий часто используют трафареты в виде фигурок животных, цветов, эмблем, которые заполняют посыпкой.

К сахарным посыпкам относят сахарный песок и сахарную пудру, которую получают путём измельчения сахара до порошкообразного состояния.

Ореховые посыпки получают из миндаля, фундука, грецких орехов, арахиса и др. Орехи обжаривают для придания им своеобразного вкуса и аромата. Затем их измельчают, пропуская через мясорубку.

В настоящее время пищевая промышленность выпускает большой ассортимент декоративных посыпок, например кокосовую стружку, кондитерскую посыпку.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Штрейзель — сладкая хрустящая кондитерская крошка, которой украшают изделия из теста (пироги, булочки) (рис. 37, *а*). Штрейзель готовят из сахара, масла и муки в пропорции 2 : 1 : 2. Для аромата добавляют ваниль, корицу, какао, дроблёные орехи. Все ингредиенты перетирают до образования рассыпчатой крошки (рис. 37, *б*). Штрейзелем посыпают изделия перед выпечкой.

Рис. 37. Штрейзель

Глазурь используют для отделки кондитерских полуфабрикатов (рис. 38). Её можно подкрашивать, добавляя какао, клюквенный сок, пищевые красители. Для приготовления глазури смешивают 150 г сахарной пудры и 3 столовые ложки воды, молока или светлого фруктового сока. Смесь подогревают до полного растворения сахара.

Рис. 38. Торт, покрытый глазурью

Кондитерская мастика — однородная вязкая масса, используемая для оформления тортов (рис. 39). Основу мастики составляет сахарная пудра. Из неё, как из пластилина, можно лепить разные фигурки. Для изменения цвета и запаха добавляют разнообразные пищевые красители и ароматизаторы.

Рис. 39. Торт, украшенный мастикой

Кремы представляют собой пышную пенообразную массу, образующуюся благодаря большому насыщению воздухом при взбивании белков, масла, сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья. Крем

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 40. Торт, покрытый кремом

Рис. 41. Рисование на поверхности крема гребёнкой, вилкой, ложкой

быстро портится, особенно при хранении в тёплом месте. Белковые кремы более стойкие при хранении, чем масляные, так как в них отсутствуют желтки.

Самый простой вариант украшения тортов — покрыть их поверхность слоем крема, создавая различные волны, неровности (рис. 40). На поверхности изделия, покрытого равномерным слоем крема, можно нанести рисунок столовой вилкой, ложкой или кондитерской гребёнкой (рис. 41).

Профессионального повара, создающего кондитерские изделия и десерты, называют кондитер. Он готовит различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и кремы, выпекает кондитерские изделия и оформляет их. Многое кондитер делает вручную — с помощью специальных приспособлений (кондитерские шприцы, мешочки, выемки, формочки). Например, украшает торты кремом, расписывает пряники глазурью.

Пекарь выпекает хлеб разных сортов, батоны, булки, ватрушки и т. п. Труд современного пекаря во многом механизирован. Хлебопекарное производство оснащают оборудованием для замеса и разделки теста, конвейерами, автоматизированными печами. Пекарь загружает сырьё, запускает оборудование и следит за процессом. Только некоторые операции делают вручную. Например, плетут из теста плетёнки, наносят насечки на булках. Делается это, без остановки конвейера.

Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола *кандиере*, что означает «варить в сахаре». Оно совпало и с латинским словом «кондитор», то есть мастер пищи. Поэтому европейцы в XVIII веке стали называть изготовителей сладостей кондитерами.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Тесто: дрожжевое, бездрожжевое, пресное, сдобное, заварное, песочное, бисквитное, слоёное; замес, кондитерская мастика.

1. Что влияет на консистенцию теста? **2.** Опишите этапы приготовления изделий из теста. **3.** Какие операции относят к первичной обработке муки? **4.** Что происходит с мукой при её просеивании и как это влияет на качество теста, готового изделия? **5.** Охарактеризуйте способы тепловой обработки изделий из теста. **6.** Какие приспособления и инвентарь используют для разделки теста, выпечки, жарки?

§ 5. ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Вы узнаете: о технологии приготовления изделий из пресного теста.

Вы научитесь: готовить блюда и изделия из пресного теста.

Из пресного бездрожжевого теста готовят различные мучные блюда и кулинарные изделия, которые отличаются по внешнему виду, способу замеса и тепловой обработке. К ним относятся блины, блинчики, оладьи, домашняя лапша, хворост, пельмени, вареники и др. (рис. 42).

Рис. 42. Блюда из бездрожжевого теста:
а — пельмени; *б* — блинчики; в — лапша

Пресное тесто готовят из муки, жидкости, яиц, сахара, соли. Его консистенция зависит от вида изделия: для блинов, блинчиков, вафель замешивают жидкое тесто, а для пельменей, вареников, лапши, хвороста, ушек — крутое. Консистенция оказывает влияние на способ замеса теста (рис. 43).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

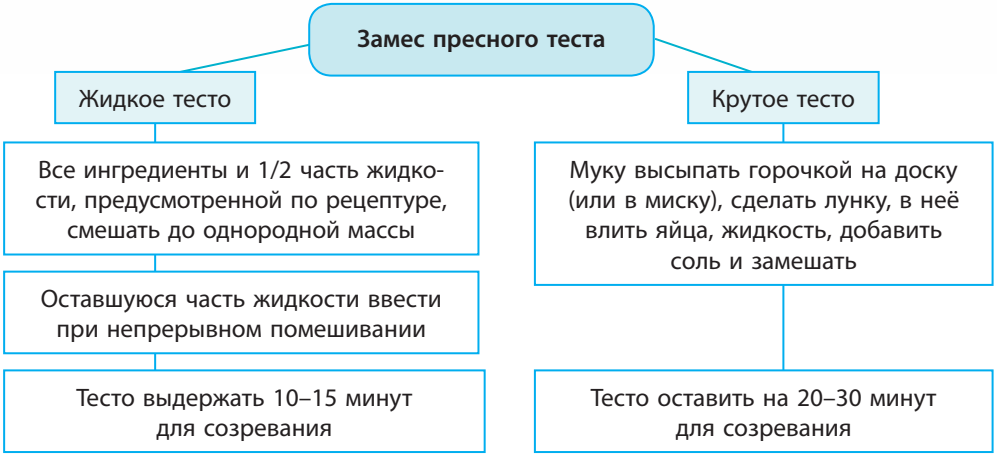


Рис. 43. Замес пресного теста

Двухэтапный процесс замеса позволяет получить однородное (без комочков) жидкое тесто. В готовое тесто иногда добавляют 1–2 столовые ложки растительного масла. В этом случае при выпекании сковороду не смазывают жиром.

Различные изделия из пресного теста имеют свои специфические способы разделки, тепловой обработки и подачи.

Блины обжаривают с обеих сторон, наливая тесто тонким слоем на хорошо разогретую сковороду. Подают со сметаной, маслом, а также с гарниром из солёных или сладких продуктов.

Блинчики обжаривают с одной стороны, затем на обжаренную сторону кладут начинку, закрывают, придавая форму конверта, уголка, трубочки, и обжаривают. Подают блинчики со сметаной, маслом, джемом.

Блинчатые пироги готовят следующим образом: блины складывают в форму, перекладывая их начинкой, верхний блин смазывают яйцом, посыпают панировочными сухарями. Форму с блинами ставят в жарочный шкаф на 30–40 минут. Пирог нарезают на порции и подают на стол с маслом, бульоном.

Домашнюю лапшу, ушки нарезают из очень крутого, тонко раскатанного (1–2 мм) теста. Для лапши тесто нарезают на полоски шириной 3,5–4,0 см, затем шинкуют соломкой и подсушивают, для ушек — квадратиками, у них защипывают (склеивают)

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 44. Ушки

противоположные углы сверху и снизу (рис. 44). Лапшу, ушки отваривают в большом количестве жидкости и используют в виде гарнира ко вторым блюдам, для заправки первых блюд.

Для *вареников и пельменей* тесто должно быть мягче, чем для лапши. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5–2,0 мм. Существуют разные способы разделки теста, которые зависят от используемых приспособлений (рис. 45). При отсутствии специальных приспособлений из пласта теста стаканом (кружкой) выдавливают кружочки, в центр которых кладут начинку, края склеивают (защипывают) вручную. Обрезки теста используют для повторной раскатки. Варят пельмени (вареники) 8–10 минут в подсоленной воде при слабом кипении. Иногда эти изделия подвергают комбинированной обработке — варке с последующим обжариванием или запеканием. Подают со сметаной, маслом, вареньем и др.

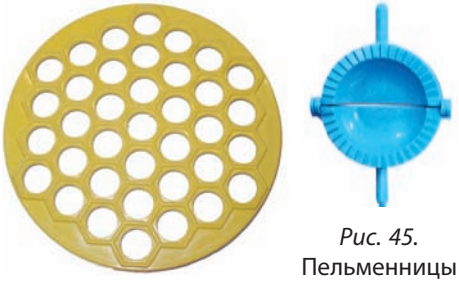


Рис. 45. Пельменницы

Хворост вырезают в виде геометрических фигур, розочек, затем обжаривают во фритюре и посыпают сахарной пудрой. Подают к чаю, кофе, какао.

Требования к качеству блюд из пресного теста

- Блины должны иметь круглую форму диаметром около 15 см. Поверхность — с равномерной окраской, без подгорелостей.
- Вареники, пельмени должны сохранить форму, не иметь разрывов оболочки. Их поверхность не должна быть липкой.
- Хворост должен иметь одинаковый размер и форму, быть хорошо пропечённым, с равномерно окрашенной поверхностью, без подгорелостей, пористым внутри.
- Лапша, ушки должны быть одинакового размера, сохранять форму в процессе тепловой обработки.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Таблица 8 — **Дефекты изделий из пресного теста**

Дефект изделия	Причины возникновения дефекта
Наличие комков муки	Использована непросеянная мука, недостаточно тщательный замес теста
Бледная или слишком тёмная, подгорелая поверхность изделий	Высокая или слишком низкая температура нагревательного прибора, длительное поджаривание
Разрыв оболочки вареников или пельменей, обнажение фарша	Тесто мягкой консистенции, тонко раскатано, жидкая начинка
Изменение формы лапши, ушек или их полное разрушение в процессе тепловой обработки	Недостаточно плотная консистенция теста, в муке недостаточное количество клейковины

Технологическая карта (учебная) 1
Приготовление хвороста

Продукты: мука — 2 стакана, яйца — 4 шт., соль — 1/8 ч. ложки, ванильный сахар — 2 г; растительное масло (для жарки); сахарная пудра — 1 ст. ложка (для обсыпки).

Оснащение: разделочная доска, миска, сито, венчик, скалка, нож, шумовка, глубокая сковорода (сотейник), бумажное полотенце.

Оборудование: электрическая плита.

Последовательность приготовления

1. Просеять муку

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Продолжение технологической карты 1

Последовательность приготовления	
2. Взбить яйца, добавить соль	
3. Влить взбитые яйца в муку, замесить тесто в течение 2–3 минут. Тесто крутое, однородное	
4. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2,0 мм	
5. Разрезать раскатанное тесто ножом или тесторезкой. Полоски одинаковой длины (10–12 см) и ширины (2–3 см)	
6. Сформовать хворост: • сделать надрез в центре полоски; • продеть концы полоски дважды в отверстие	
7. Опустить хворост в кипящее растительное масло 8. Жарить до готовности вначале одну, затем другую сторону до образования однородной золотистой корочки	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 1

Последовательность приготовления	
9. Достать хворост шумовкой и выложить на бумажное полотенце	
10. Посыпать охлаждённый хворост сахарной пудрой	

У вас есть мука, молоко, яйцо, сахар и соль. Какие изделия из теста можно приготовить из этих продуктов? Какую бытовую технику можно использовать при замесе жидкого теста?

Пресное тесто, вареники, пельмени, хворост.

1. Почему жидкое тесто замешивают в два приёма? **2.** Опишите последовательность замеса крутого теста. **3.** Какие требования предъявляют к качеству изделий из пресного теста? **4.** По каким причинам возникают дефекты в изделиях из пресного теста? **5.** Какие изделия готовят из крутого пресного теста?

§ 6. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Вы узнаете: о технологии приготовления изделий из бисквитного теста.

Вы научитесь: готовить изделия из бисквитного теста.

Самое пышное и лёгкое — бисквитное тесто. Выпеченные бисквитные коржи являются основой для тортов, пирожных, рулетов (рис. 46) или могут быть самостоятельным

Ингредиенты для замеса бисквитного теста:
мука — 200 г,
яйца — 5 шт.,
сахар — 250 г.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 46. Изделия из бисквитного теста:
а — рулет; *б* — торт; *в* — бисквит

кондитерским изделием. Бисквитное тесто замешивают из муки сахара и яиц. Замес выполняют двумя способами (рис. 47).

Замес бисквитного теста

Желтки отделить от белков	Желтки не отделять от белков
Желтки растереть с сахаром	
Охлаждённые белки взбить с сахаром. Белковая масса должна значительно увеличиться в объёме	Охлаждённые яйца взбить с сахаром. Масса должна значительно увеличится в объёме
В желтковую массу осторожно добавить муку и быстро замесить тесто	
Аккуратно добавить взбитые белки и перемешать тесто сверху вниз	В яичную массу осторожно добавить муку и быстро замесить тесто

Рис. 47. Замес бисквитного теста

В процессе взбивания яичная и белковая масса насыщается большим количеством мельчайших пузырьков воздуха, поэтому увеличивается её объём. Чтобы бисквитное тесто не оседало, его сразу же после замеса разливают на противни или в формы и выпекают в течение 10–55 минут в зависимости от размера изделия. Поэтому

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

противни и формы готовят заранее: смазывают маслом, посыпают мукой или застилают бумагой для выпечки.

В бисквитное тесто добавляют дополнительные продукты: какао, орехи, масло, ароматизаторы (ваниль, корица, цедра).

Требования к качеству бисквитного теста и готового бисквита

- Бисквитное тесто должно быть пышной консистенции, светлого кремового оттенка, с полным растворением сахара.
- Хорошо выпеченный бисквит имеет тонкую гладкую (местами бугорчатую) верхнюю корочку золотисто-жёлтого цвета. Структура мякиша — пышная, пористая, эластичная. При надавливании легко сжимается, а затем восстанавливает прежнюю форму.

Таблица 9 — **Дефекты бисквита**

Дефекты бисквита	Причины возникновения дефекта
Плотный, малопористый	Недостаточная или излишняя продолжительность взбивания яиц с сахаром, длительный замес с мукой, продолжительное нахождение готового теста в противнях перед выпечкой, встряхивание формы (противня) с тестом перед выпечкой, увеличенная дозировка муки, преждевременный выем бисквита из жарочного шкафа
Наличие мучных комков	Недостаточно тщательный замес теста, использование непросеянной, слежавшейся муки
Бледные верхняя и нижняя корочки	Преждевременный выем бисквита из жарочного шкафа, заниженая температура выпечки
Подгорелая корочка	Излишняя продолжительность выпечки, повышенная температура выпечки
Рябая поверхность бисквита	Наличие нерастворившихся кристаллов сахара

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Технологическая карта (учебная) 2
Приготовление бисквита

Продукты: мука — 200 г, яйца — 5 шт., сахар — 250 г.

Оснащение: миски, сито, миксер, нож, ложка или силиконовая лопатка, форма для выпечки, бумага для выпечки или масло для смазывания формы.

Оборудование: жарочный шкаф.

Последовательность приготовления

1. Подготовить форму для выпечки: смазать маслом, посыпать мукой или застелить бумагой для выпечки

2. Просеять муку. Операцию можно повторить 2–3 раза

3. Соединить охлаждённые яйца и сахар

4. Взбить яйца с сахаром в пышную пену с помощью миксера. Масса должна увеличиться в объёме в 2–3 раза

5. Добавить просеянную муку. Замесить однородное тесто быстро и аккуратно движениями сверху вниз с помощью силиконовой лопатки или ложки

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 2

Последовательность приготовления	
6. Вылить тесто в форму, предварительно подготовленную для выпечки	
7. Выпекать бисквит в разогретой духовке при температуре 180 °С 40–45 минут	
8. Остудить готовый бисквит	

Добрые советы

- Взбитые белки надо сразу добавлять в тесто.
- Желтки растирают добела. Чем белее масса, тем больше увеличится в объёме тесто и лучше будет бисквит.
- Бисквит для рулета сворачивают горячим.

Из какого теста выпекают пирог с яблоками «Шарлотка» и как его готовят?

Бисквитное тесто.

1. Что способствует увеличению объёма бисквитного теста? **2.** Какие процессы происходят в бисквитном тесте, если его выпекают спустя некоторое время после замеса и как это повлияет на готовое изделие? **3.** Какие требования предъявляют к качеству изделий из бисквитного теста? **4.** По каким причинам возникают дефекты в изделиях из бисквитного теста?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 7. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Вы узнаете: о технологии приготовления изделий из песочного теста.

Вы научитесь: готовить изделия из песочного теста.

Изделия из песочного теста отличаются рассыпчатостью, потому что содержат большое количество жира. Из него выпекают коржи для пирожных и тортов, а также штучные изделия — пирожные (полоски, корзиночки), печенье, тарталетки и др. (рис. 48). Последовательность замеса песочного теста представлена на рисунке 49.

Ингредиенты для замеса песочного теста:
мука — 300 г,
масло сливочное — 150 г,
яйцо — 1 шт.,
сахар — 100 г,
соль — 0,5 ч. ложки,
ванильный сахар — 1 пакетик

Рис. 48. Изделия из песочного теста: *а* — пирог; *б* — корзиночки; *в* — печенье

Замес песочного теста

Муку просеять, смешать с сахаром, высыпать горкой на разделочную доску

Посередине горки сделать углубление, в которое разбить яйцо

Кусочки охлаждённого сливочного масла разложить по поверхности муки

Компоненты быстро перемешать в крупную крошку или порубить ножом с широким лезвием

Руками быстро замесить эластичное однородное тесто

Рис. 49. Замес песочного теста

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Тесто раскатывают на столе, посыпанном мукой, толщиной 3–9 мм в зависимости от вида изделия (печенье — 3–4 мм, корж — 6–9 мм). Для выпечки коржа раскатанный пласт накручивают на скалку и переносят на противень. Штучным изделиям придают различные формы, выдавливая специальными формочками или вырезая выемками, тесторезками, дисковым ножом (см. рис. 26, 27). Температура и продолжительность выпечки зависит от размера изделия и указана в рецептуре. Изделия украшают кремом, джемом, вареньем.

Требования к качеству песочного теста и готовых изделий

- Песочное тесто должно быть однородным, без комков, пластичным.
- Выпеченный полуфабрикат должен иметь поверхность светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, мякиш — пористый, пышный, рассыпчатый.

Таблица 10 — **Дефекты изделий из песочного теста**

Дефект изделия	Причины возникновения дефекта
Нерассыпчатое, плотное, жёсткое	Длительный замес, использование большого количества тестовых обрезков, количество сахара и масла не соответствует рецептуре или качеству муки
Сырое, плохо пропечённое	Недостаточная продолжительность выпечки при указанной температуре
С подгорелыми корками	Завышенная температура выпечки
Имеет бледную поверхность	Заниженная температура выпечки или недостаточная продолжительность выпечки

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Технологическая карта (учебная) 3

Приготовление песочного печенья

Продукты: мука — 300 г, масло сливочное — 150 г, яйцо — 1 шт., сахар — 100 г, соль — 0,5 ч. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик.

Оснащение: разделочная доска, сито, миски, комбайн, скалка, нож, лопатка, скребок, выемки для теста, противень, лопатка.

Оборудование: жарочный шкаф.

Последовательность приготовления

1. Просеять муку	
2. Нарезать охлаждённое масло кубиками 1,5–2,0 см	
3. Поместить сначала муку, затем все продукты в чашу комбайна	
4. Замесить тесто на средней скорости в течение 2 минут	
5. Достать тесто с помощью скребка, сформовать шар. Шар не должен изменять форму	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 3

Последовательность приготовления	
6. Раскатать тесто в пласт толщиной 3–4 мм	
7. Вырезать заготовки с помощью выемок. Остатки теста раскатать повторно	
8. Выложить заготовки на противень, предварительно смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки	
9. Выпекать печенье до готовности при температуре 220 °С 12–15 минут	
10. Снять печенье с противня специальной лопаткой и остудить	

Добрые советы

- Тесто готово, когда не прилипает к доске.
- Готовые изделия сразу снимают с противня или вынимают из формы.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Почему при переносе пласта песочного теста на противень его необходимо накрутить на скалку? Какие изделия с начинкой готовят из песочного теста?

Песочное тесто.

1. Опишите процесс приготовления песочного теста. **2.** Какие продукты используют для разрыхления песочного теста? **3.** Какой жир используют при замесе песочного теста? **4.** Какие требования предъявляют к качеству изделий из песочного теста? **5.** По каким причинам возникают дефекты в изделиях из песочного теста?

§ 8. ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Вы узнаете: о технологии приготовления заварного теста и изделий из него.

Заварное тесто получило своё название по способу приготовления. Особенностью готовых изделий является наличие в них полостей. Из заварного теста выпекают пирожные (эклеры, кольца), профитроли (мелкие изделия), печенье (рис. 50).

Замес теста осуществляют вручную с помощью силиконовой лопатки или ложки. Последовательность замеса заварного теста представлена на рисунке 51.

Ингредиенты для замеса заварного теста:
мука — 1 ст.,
масло сливочное — 80 г,
яйцо — 6 шт.,
вода — 2/3 ст.,
соль — 1/6 ч. ложки.

Рис. 50. Изделия из заварного теста: *а, б* — пирожные; *в* — печенье

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Замес заварного теста

В кастрюлю налить воду, добавить соль, масло, размешать и довести до кипения

В кипящую смесь постепенно ввести просеянную муку

На слабом огне массу быстро перемешать в течение 1–2 минут до исчезновения комочков

Массу охладить до температуры 70–80 °С

Постепенно добавить яйца (по одному), энергично перемешивая массу до однородности

Рис. 51. Замес заварного теста

Рис. 52. Кондитерский мешок с насадками

Противень смазывают тонким слоем масла. Тесто перекладывают в кондитерский мешок или шприц (рис. 52), отсаживают на противень в виде различных фигурок и выпекают при температуре 200–220 °С 25–35 минут. При выпекании изделий из заварного теста жарочный шкаф открывать нельзя. Образующиеся при выпечке пары воды не выходят наружу, и внутри изделий образуются пустоты, которые затем заполняют различными кремами, начинками.

При отсутствии специального мешка применяют бумажные конусообразные кулёчки — корнетики. Их можно сделать из кальки, пергаментной или другой плотной (но не толстой) бумаги. Для этого надо вырезать треугольник, свернуть его кулёчком (рис. 53). Концы листа в широкой части корнетика слегка загнуть внутрь, это придаст ему прочность. Кончик корнетика можно срезать прямо, наклонно, клинообразно или в виде зубчиков — в зависимости от формы среза получатся различные фигуры из теста. Бумажные корнетики после использования выбрасывают, ими нельзя пользоваться повторно.

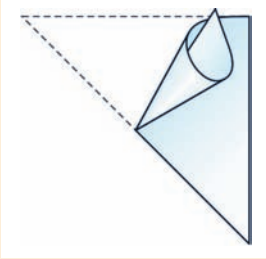


Рис. 53. Изготовление корнетика

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Требования к качеству заварного теста и готовых изделий из него

- Заварное тесто представляет собой однородную вязкую массу.
- После отсадки на противень тесто должно сохранять первоначальную форму.
- Готовые изделия должны быть одинакового размера, иметь большие пустоты внутри.
- Поверхность выпеченного изделия имеет неровности, несквозные трещины. Донышко должно быть без разрывов.
- Цвет поверхности изделия равномерный, светло-коричневый.

Таблица 11 — **Дефекты изделий из заварного теста**

Дефект изделия	Причины возникновения дефекта
Расплывчатое, без полости внутри	Мука со слабой клейковиной, жидкая консистенция теста, слишком жирно смазанный противень
Раздутое, с рваной поверхностью и донышком	Слишком густое тесто, завышена температура выпечки, жирно смазанный противень
Недостаточный подъём теста	Чрезмерно густое тесто, низкая температура выпечки
Изделие, осевшее во время выпечки	Длительный замес теста
Изделие, опавшее после выпечки	Недостаточное время выпечки, резкое охлаждение
Концы изделия загибаются вверх, оно мягкое, зеленоватого цвета	Недостаточный нагрев жарочного шкафа

Добрые советы

- Перед введением муку поместить в полиэтиленовый пакет, сделав небольшое отверстие так, чтобы она высыпалась в кипящую жидкость тонкой струйкой (в этом случае не образуются комочки).
- Готовые изделия из жарочного шкафа сразу не достают, а на некоторое время приоткрывают дверцу для постепенного снижения температуры.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Почему при выпечке изделий из заварного теста противень смазывают тонким слоем масла? Какие начинки используют при приготовлении эклеров?

Заварное тесто, кондитерский мешок.

1. Чем отличаются изделия из заварного теста от других кондитерских изделий? **2.** Опишите процесс приготовления заварного теста. **3.** Какие требования предъявляют к качеству изделий из заварного теста? **4.** По каким причинам возникают дефекты в изделиях из заварного теста?

§ 9. СЛОЁНОЕ ТЕСТО+

Вы узнаете: о технологии приготовления слоёного теста и изделий из него.

Ингредиенты для замеса слоёного теста:
мука — 3 ст.,
масло сливочное — 400 г,
яйцо — 2 шт.,
вода — 1/2 ст.,
соль — по вкусу,
лимонная кислота — на кончике ножа.

В изделиях из слоёного теста образуются отдельные тонкие промасленные слои, связанные между собой и легко отделяемые друг от друга. Его используют для приготовления изделий с различными начинками и без них — пирожков, слоек, ушек, рулетов, тортов, пирожных и др. (рис. 54).

Последовательность приготовления слоёного теста представлена на рисунке 55.

Рис. 54. Изделия из слоёного теста:
а — рулет; *б* — слойка с ягодами; *в* — круассаны

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

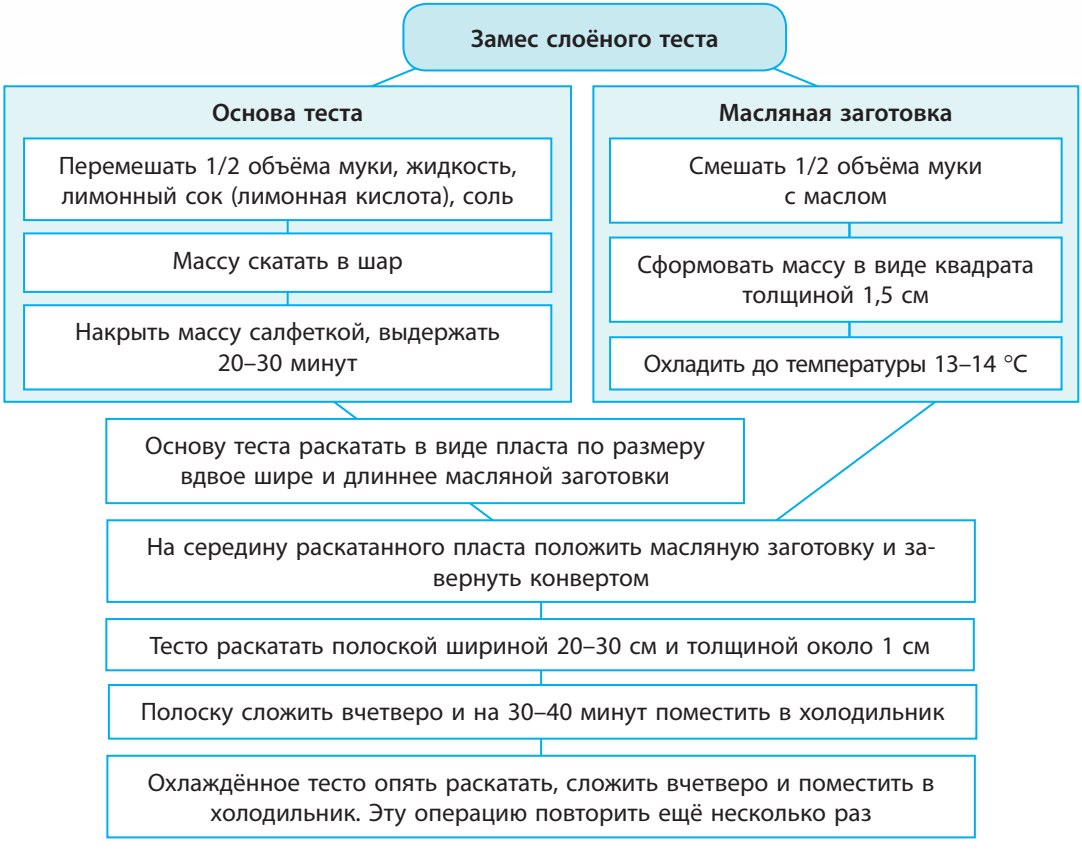


Рис. 55. Замес слоёного теста

Готовое тесто раскатывают, разделывают острым ножом и выпекают на противне при температуре 200–260 °С 25–30 минут. Перед выпечкой раскатанный пласт накалывают в нескольких местах вилкой. Штучные изделия не накалывают.

Требования к качеству слоёного теста и готовых изделий из него

- Готовое тесто тугое, однородное, без кусочков масла.
- Выпеченные полуфабрикаты не деформированы, слоистые, пышные, с тонкими неразорванными слоями.
- Поверхность без вздутий, трещин, бугорков, светло-коричневого или золотистого цвета.
- Края полуфабрикатов не слипшиеся и не измятые.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Таблица 12 — **Дефекты изделий из слоёного теста**

Дефект изделия	Причины возникновения дефекта
Не пышное, с толстыми слоями	Мука со слабой клейковиной, жидкая консистенция теста, недостаточное охлаждение теста в процессе замеса, занижена температура выпечки, длительная расстойка в тёплом помещении
Деформированное	Края противня не смочены водой
Наличие вздутий	Пласт теста не наколот перед выпечкой
Мятые и слипшиеся края	Использование инвентаря с тупыми лезвиями
Малослоистое, не поднявшееся	Высокая температура замеса, масло впиталось в слои теста
Разорванные слои, масло вытекло из выпеченного полуфабриката	Низкая температура замеса, масло потеряло пластичность, крошится

Почему слоёное тесто в процессе приготовления после каждого раскатывания охлаждают? Почему раскатанный пласт слоёного теста в нескольких местах накалывают вилкой?

Слоёное тесто.

1. Чем отличаются изделия из слоёного теста от других кондитерских изделий? **2.** Расскажите об особенностях приготовления слоёного теста. **3.** От чего зависит количество слоёв в слоёном тесте? **4.** По каким причинам возникают дефекты в изделиях из слоёного теста? **5.** Какие требования предъявляют к качеству слоёного теста и изделий из него? **6.** Какие начинки используют для приготовления изделий из слоёного теста?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Вы узнаете: о технологии приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Изделия из дрожжевого теста отличаются большим разнообразием: булочки, пирожки, рулеты, крендели, пироги, куличи и др. (рис. 56).

Дрожжевое тесто готовят опарным (с большим количеством сдобы) или безопарным способами (с небольшим количеством сдобы) (рис. 57). Опарный способ состоит из двух этапов: замес ***опары*** (жидкого теста), замес теста.

Ингредиенты для замеса дрожжевого теста:
мука — 4 ст.,
молоко — 1,5 ст.,
масло сливочное — 5–6 ст. ложек,
сахар — 2 ст. ложки,
яйцо — 2 шт.,
дрожжи — 40 г,
соль — по вкусу.

В процессе приготовления выполняют ***обминку*** дрожжевого теста. Это позволяет удалить скопившийся углекислый газ, насытить тесто кислородом, который необходим для жизнедеятельности дрожжей. После обминки теста готовые изделия лучше увеличиваются в объёме, а их мякиш имеет мелкую равномерную пористую структуру.

Готовое тесто выкладывают на посыпанную мукой доску и разделывают ножом или руками на порции. Затем тесту придают форму, кладут на тёплый, смазанный жиром противень и оставляют на некоторое время в тёплом месте для ***расстойки*** (подъёма). Во время расстойки продолжается брожение, и тесто вновь насыщается углекислым газом, также происходит набухание клейковины и созревание теста. После расстойки изделия выпекают: мелкие — 8–20 минут, крупные — 20–50 минут при температуре 220–220 °С.

Рис. 56. Изделия из дрожжевого теста: *а* — пирог; *б* — булочки; *в* — пирожки

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Замес дрожжевого теста

Опарный способ

Замес опары

Жидкость подогреть до температуры 30–35 °С, развести в ней дрожжи

Добавить часть муки (35–60 % от общего количества), сахара, размешать

Поверхность опары посыпать мукой, накрыть ёмкость полотенцем и поставить в тёплое место (35–40 °С) для брожения на 2,5–3 часа. Опара увеличивается в объёме в 2–2,5 раза

Перемешать оставшуюся часть муки, сахара, яйца, соль и добавить в готовую опару

Ввести растопленное масло и продолжать замешивать до получения однородной массы

Ёмкость с тестом накрыть полотенцем и поставить для брожения на 2–2,5 часа в тёплое место

В процессе брожения тесто несколько раз обминают

Безопарный способ

Жидкость подогреть до температуры 30–35 °С, развести в ней дрожжи

Добавить сахар, соль, яйца, муку. Полученную массу перемешивать 7–8 минут

Ввести растопленное масло и продолжать замешивать до получения однородной массы

Ёмкость с тестом накрыть полотенцем и поставить на 3–4 часа в тёплое место для брожения

В процессе брожения тесто несколько раз обминают

Рис. 57. Замес дрожжевого теста

Требования к качеству изделий, приготовленных из дрожжевого теста

- Корочка изделия равномерно подрумянена, золотистого цвета.
- Мякиш пористый. Поры некрупные, равномерно распределены по всему мякишу.
- Изделие хорошо пропечено, без повреждений, трещин, подгорелостей.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Таблица 13 — **Дефекты изделий из дрожжевого теста**

Дефект изделия	Причины возникновения дефекта
Малый объём, не пышное, плохо пропечённое, с трещинами	Недостаточная расстойка, избыток жидкости
Расплывчатое, мякиш с неравномерными крупными порами	Слишком длительная расстойка, недостаточное количество соли
Не рассыпчатое, быстро черствеет	Недостаточное количество жира
Поверхность тёмного цвета, середина пропекается медленно	Превышена дозировка сахара
Дрожжевой запах	Превышена дозировка дрожжей, ускорен процесс брожения

Добрые советы

- Тесто после замешивания слегка присыпают мукой и ставят в тёплое место.
- Посуду с тестом покрывают салфеткой, полотенцем, но не крышкой.
- Тесто, поставленное на расстойку, боится сквозняков. Оно может осесть.

Какие традиционные белорусские изделия готовят из дрожжевого теста?
Почему посуду с тестом нельзя закрывать крышкой?

Дрожжевое тесто, опара, расстойка, обминка.

1. Какими способами готовят дрожжевое тесто? **2.** Что используют в качестве разрыхлителя в процессе приготовления дрожжевого теста. **3.** Почему при замесе дрожжевого теста необходимо соблюдать определённый температурный режим? **4.** С какой целью тесто оставляют для расстойки? **5.** Почему в процессе брожения дрожжевого теста его необходимо несколько раз обминать?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Практическая работа
Приготовление изделий из теста

Цель: научиться готовить изделия из теста.

Оснащение: книги с рецептами и технологические карты (учебные) по приготовлению блюд и изделий из теста, кухонные приборы, инструменты, приспособления, кухонная посуда, столовое бельё, столовая посуда и столовые приборы.

Оборудование: электрическая плита или жарочнай шкаф.

Последовательность выполнения работы

1. Подберите рецепт изделия из теста, пользуясь учебным пособием (технологические карты 1–3, приложение 1) или книгами по кулинарии. Запишите выбранный рецепт в рабочую тетрадь.
2. Составьте последовательность приготовления изделия из теста или изучите технологические карты.
3. Распределите обязанности в группе по приготовлению изделия из теста.
4. Подберите необходимые продукты.
5. Подберите приспособления и посуду, необходимую для приготовления изделия из теста.
6. Приготовьте изделие из теста.
7. Оформите готовое изделие из теста.
8. Сервируйте стол для дегустации и подайте приготовленное изделие из теста.
9. Продегустируйте приготовленное изделие из теста и определите его качество.
10. Приведите в порядок учебные места.

§ 11. СЛАДКИЕ БЛЮДА

Вы узнаете: о видах сладких блюд, способах их тепловой обработки, технологии приготовления.

Вы научитесь: готовить сладкие блюда.

Основным сырьём для приготовления многих сладких блюд служат плоды в свежем, консервированном и сушёном виде. Они являются источником витаминов. В рецептуру сладких блюд кроме плодов входят сахар, сливки, молоко, яйца, крупы, мука, ароматические вещества. Питательная ценность и калорийность сладких блюд определяются составом входящих в них продуктов. Многие сладкие блюда готовят с добавлением желирующих веществ (агар, пектин, желатин). В готовом виде они имеют консистенцию студня.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 58. Классификация сладких блюд

Способы тепловой обработки при приготовлении сладких блюд зависят от их вида. Варку используют для приготовления компотов, киселей, желе, муссов, самбуков. Запекают в жарочном шкафу пудинг, суфле, яблоки печёные. Обжаривают на сковороде с обеих сторон яблоки в тесте, гренки с плодами.

Все сладкие блюда делятся на холодные и горячие (рис. 58). Холодные сладкие блюда подают при температуре 12–16 °С (мороженое — до –4 °С), горячие — 65 °С. Сладкие блюда подают в вазочках, креманках, стаканах, на десертных тарелках. Их ставят на пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой, с правой стороны кладут десертную или чайную ложку.

Компоты (рис. 59) готовят из свежих, консервированных, сушёных, замороженных плодов. В компот из свежих плодов иногда добавляют лимонную кислоту. Подают компоты охлаждёнными до температуры 12–15 °С.

Рис. 59. Компот

Кисели (рис. 60) готовят из свежих, сушёных плодов, соков, сиропов, варенья, джема, молока

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 60. Кисель

и т. д. с добавлением крахмала. В зависимости от количества введённого крахмала кисели могут быть разной консистенции (рис. 61). Для плодовых киселей используют картофельный крахмал, для молочных — кукурузный, который придаёт блюду более нежный вкус. Густые кисели разливают горячими в формы, смоченные водой и посыпанные сахаром, охлаждают. Остывший кисель вынимают из формы и выкладывают на десертную тарелку. Кисели средней густоты разливают в креманки или вазочки. Жидкие кисели подают охлаждёнными до температуры 12–14 °С, посыпают сахарной пудрой, чтобы на поверхности не образовалась плёночка.

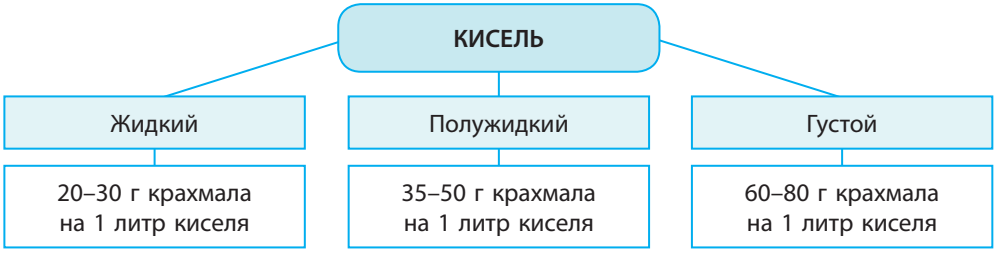


Рис. 61. Виды киселей по консистенции

Рис. 62. Желе

Желе (рис. 62) готовят из соков, отваров, молока и др. В горячий сироп добавляют разведённый желатин, лимонный сок или лимонную кислоту, размешивают, разливают в формы и охлаждают при температуре от 0 до 8 °С. Перед подачей форму на несколько секунд опускают в горячую воду, накрывают десертной тарелкой, встряхивают и переворачивают. Подают на десертной тарелке.

Желе может быть комбинированное и многослойное. Для комбинированного желе свежие или консервированные плоды заливают подготовленным сиропом. Для многослойного желе готовят несколько сиропов разного вида, которые по очереди наливают в формочки. Каждый слой охлаждают.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 63. Крем

Крем — взбитые сливки (30–35-процентной жирности), сметана с добавлением яиц, молока, сахара, вкусовых и ароматических добавок, иногда с желатином (рис. 63). Ассортимент кремов очень разнообразен. Готовый крем выкладывают в вазочки или креманки, охлаждают, перед подачей поливают сиропом.

Мусс — взбитое желе, приготовленное из соков (рис. 64). Готовое желе взбивают до образования пышной однородной пены, затем охлаждают. Иногда желатин заменяют манной крупой. Готовый мусс нарезают в форме прямоугольников или треугольников с ровными или гофрированными краями, поливают сиропом и подают на десертных тарелках, в креманках.

Самбук (рис. 65) готовят из плодового пюре (яблочного, абрикосового, сливового и др.). Пюре соединяют с сахаром, яичным белком, взбивают на льду, пока масса не увеличится в объёме в 2–3 раза. Затем в неё вливают растворённый тёплый желатин, размешивают и охлаждают при температуре от 0 до 8 °С. Самбук подают в креманке или на десертной тарелке, иногда поливают сиропом.

Взбитые сливки (рис. 66) готовят из охлаждённых сливок 35-процентной жирности. Вначале их взбивают медленно, затем быстро до образования пышной устойчивой массы. Помешивая, добавляют сахарную пудру, кусочки шоколада, миндаля. Подают в креманках, выложив горкой. Украшают печеньем, кусочками шоколада, фруктами, ягодами, посыпают орехами.

Рис. 64. Мусс

Основой ***пудинга*** (рис. 67) являются взбитые белки, которые придают блюду пористость и пышность. Продукты (сухари, яблоки, орехи, манная крупа, изюм, чернослив,

Рис. 65. Самбук

Рис. 66. Взбитые сливки

Рис. 67. Пудинг

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 68. Суфле

Рис. 69. Яблоки печёные

Рис. 70. Яблоки в тесте

творог и др.) заливают молоком, яичными желтками, перемешивают. Некоторые смеси проваривают. Осторожно добавляют взбитые белки и перемешивают. Затем выкладывают в форму и выпекают в жарочном шкафу или варят на пару. Готовый пудинг нарезают на порции и подают на десертных тарелках.

Суфле готовят из смеси молока, яиц, плодового пюре и ароматических веществ (рис. 68), в которую добавляют взбитые белки. Продукты осторожно перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму, запекают. Подают суфле сразу после выпечки, посыпав сахарной пудрой, в той же форме, в которой оно запекалось. Форму ставят на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой. Отдельно в молочнике подают молоко или сливки.

Яблоки печёные (рис. 69) готовят из целых плодов, у которых удаляют сердцевину с семенами. В полученное углубление насыпают сахар и запекают в жарочном шкафу. Подают горячими или холодными в кремaнках, вазочках, на десертных тарелках, полив сиропом или посыпав сахарной пудрой.

Яблоки в тесте (рис. 70) — нарезанные кружочками плоды опускают в кляр (жидкое тесто) и обжаривают с обеих сторон. Кляр готовят из муки, желтков, сахара, соли, сметаны, молока, добавляют взбитые белки и перемешивают. Обжаренные яблоки укладывают на десертную тарелку, посыпают сахарной пудрой.

Гренки с плодами — ломтики пшеничного хлеба, смоченные в сладкой яично-молочной смеси и обжаренные на сливочном масле. Перед приготовлением с хлеба срезают корочки. При подаче укладывают на десертную тарелку и украшают консервированными плодами.

Требования к качеству сладких блюд приведены в таблице 14.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

***Таблица 14* — Требования к качеству сладких блюд**

Блюдо	Требования к качеству
Компот	Жидкая основа прозрачная, плоды мягкие, но не разваренные
Кисель	Поверхность без плёнки (для всех видов), консистенция сметаны (для полужидкого), плотная однородная и без комочков (для густого)
Желе	Студнеобразное, прозрачное (исключая молочное)
Мусс	Куски мелкопористые, пышные
Пудинг	Поджаренная корочка, мягкая нежная консистенция
Суфле	Пышное со светло-коричневой корочкой
Яблоки печёные	Должны сохранять свою форму, не растекаться
Яблоки в тесте	Одинаковый размер, с однородной золотистой корочкой

Технологическая карта (учебная) 4
Приготовление киселя

Продукты: свежие ягоды (чёрная смородина, клюква, брусника, черника) — 250 г, вода — 1 л, крахмал картофельный — 2 ст. ложки, сахар — 2–3 ст. ложки (по вкусу).

Оснащение: миска, кастрюля, дуршлаг, ложка, стакан.

Оборудование: электрическая плита.

Последовательность приготовления

1. Перебрать ягоды и хорошо промыть

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Продолжение технологической карты 4

Последовательность приготовления	
2. Размять ягоды в миске (кастрюле). Отжать сок через дуршлаг	
3. Положить оставшуюся массу в кастрюлю, залить водой. Довести до кипения и варить 4–6 минут на небольшом огне	
4. Процедить отвар через дуршлаг	
5. Довести отвар до кипения. При необходимости добавить сахар	
6. Налить в стакан холодную воду, добавить крахмал. Тщательно размешать	
7. Влить разведённый крахмал в горячий ягодный отвар, непрерывно размешивая и не доводя до кипения	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 4

Последовательность приготовления	
8. Добавить отжатый сок. Перемешать и снять готовый кисель с огня	

Какое сладкое блюдо можно приготовить во время похода? Для приготовления каких сладких блюд, кроме яблок в тесте, используют кляр?

Мусс, самбук, суфле, желе, кляр.

1. Расскажите об ассортименте холодных и горячих сладких блюд. **2.** Чем отличается желе от мусса? **3.** Почему для молочных киселей используют кукурузный крахмал? **4.** Какие сладкие блюда готовят в вашей семье? **5.** Какие сладкие блюда можно приготовить из ягод? **6.** Как можно приготовить плодовое пюре в домашних условиях?

Практическая работа
Приготовление сладких блюд

Цель: научиться готовить сладкие блюда.

Оснащение: книги с рецептами и технологические карты (учебные) по приготовлению сладких блюд, кухонные приспособления и посуда, столовое бельё, столовая посуда и приборы.

Оборудование: электрическая плита или жарочный шкаф.

Последовательность выполнения работы

1. Подберите рецепт сладкого блюда, пользуясь учебным пособием (технологическая карта 4, приложение 2) или книгами по кулинарии. Запишите выбранный рецепт в рабочую тетрадь.
2. Составьте последовательность приготовления блюда или изучите технологическую карту.
3. Распределите обязанности в группе по приготовлению блюда.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

4. Подберите необходимые продукты.
5. Подберите приспособления и посуду, необходимые для приготовления сладкого блюда.
6. Приготовьте сладкое блюдо.
7. Оформите готовое блюдо.
8. Сервируйте стол для дегустации и подайте приготовленное блюдо.
9. Продегустируйте приготовленное блюдо и определите его качество.
10. Приведите в порядок учебные места.

§ 12. БЕЛОРУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Вы узнаете: о семейных обрядах белорусов и традиционных блюдах белорусской национальной кухни, характерных для семейных обрядов.

Вы научитесь: готовить блюда белорусской национальной кухни.

Ни один семейный праздник славян не обходится без пирогов, а некоторые — и без блинов.

В каждой семье складываются определённые традиции и обычаи, которые зависят от национальных особенностей, религиозных предпочтений и других факторов. В семье чаще всего отмечают семейные памятные даты (свадьба, рождение, поминки), государственные (Новый год и др.) и религиозные (Рождество, Пасха и др.) праздники.

Рис. 71. Караваи

На свадебный стол, как правило, подают традиционные кулинарные изделия, перечень которых очень разнообразен. Во время свадебного обряда подают каравай — символ плодородия, благополучия и достатка. Он выпекается круглой формы и украшается разнообразными фигурками из теста (рис. 71). Выпечка каравая является важным элементом свадебной обрядности. Раньше его готовили специально приглашённые женщины-каравайницы. В процессе замеса теста, украшения, выпечки каравая девушки

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

пели песни. Женатые мужчины рубили дрова и топили печь, а сажать каравай в печь приглашался неженатый парень. Делил каравай сват. Середину каравая он отдавал молодым, а остальную часть делил между гостями, каждый из которых одаривал молодых.

Для белорусских родин и крестин были характерны свои обрядовые блюда и изделия из теста: хрусты (небольшие блинчики), перники, оладки с маком; блюда — яешня-колотуха; напитки — квасы, узвар (прообраз современного киселя с более густой консистенцией). Среди них особое место занимала бабина каша. Варили её из пшённой или гречневой крупы в глиняном горшке. Традиционное блюдо, которое подавали на крестины, — бабкины пироги (рис. 72). Их выпекали из сдобного дрожжевого теста. Это плюшки, бублики, крендельки, булочки, которые раздавали детям.

Рис. 72. Бабкины пироги

До сих пор сохранились семейные поминальные обычаи и обряды. Значение этих традиций заключается в укреплении семьи. Особенно выделяют культ осенних Дедов и Радуницу. В родительские дни и во время поминальных обрядов на стол подавали блины, блюда из рыбы, холодец и обрядовые блюда, которые предварительно освящали в церкви. С давних времён такими блюдами являются мёд, кутья (разваренные зёрна пшеницы, ржи, ячменя или риса с мёдом или изюмом). На поминальный стол подавали напитки — квас, медовуху, сбитень (безалкогольный напиток на основе мёда с добавлением душистых трав, пряностей).

Традиционно на Новый год выпекали сладкие пирожки, калачи, булочки, пряники в форме ёлочек, снежинок, сказочных персонажей. Эту традицию возрождают предприятия хлебобулочной промышленности нашей страны. А на Рождество (Коляды) пекли пироги и мелкую выпечку — колядки (рис. 73). Их раздавали колядующим.

Славяне во время Великого поста готовили маковый хлеб, оформляя его завитушками из сахарного мака, розовые баранки, а 22 марта (встреча весны) выпекали печенье в форме маленьких птичек — жаворонков (рис. 74).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 73. Колядки

Рис. 74. «Жаворонки»

Распространены два вида «жаворонков». В первом случае (рис. 75, *а*) готовили небольшую лепёшку из теста толщиной 0,5–1,0 см. Защипывали один край, чтобы образовался носик, а другой край надрезали, чтобы образовались крылья и расправленный хвостик. Около носика помещали две изюминки — глазки.

Во втором случае (рис. 75, *б*) из теста скатывали жгутик, завязывали его узлом. Один конец подрезали — расправляли хвостик, а с другого конца прищипывали носик и украшали изюминками-глазками.

Рис. 75. Виды «жаворонков»

Особое место в семейных обрядах занимают блины. В некоторых регионах на поминальный стол обязательно подавали блины с творогом. На Масленицу в течение недели пекли блины с различными начинками и без них из пшеничной, ржаной, гречневой и других видов муки, а также из их смеси. На Коляды блины готовили чаще всего со сладкими начинками: джемом, вареньем, мёдом, орехами, яблоками.

Наши предки изготавливали специальные сковороды для блинов — соединённые (сваренные) вместе маленькие сковородки. А для выпекания оладий брали сковороды с несколькими углублениями. Сковороду смазывали с помощью кусочка марли, пера птицы, разрезанной картофелины.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Готовые блины укладывали стопкой, смазывали каждый блин маслом и ставили в тёплое место, чтобы они не остыли. Для этого использовали специальную блинницу — большое керамическое блюдо с полусферической крышкой.

Для традиционной сервировки белорусского стола характерно разнообразие утвари, посуды, изготовленных из глины, дерева, металла, лозы, стекла, льна, соломки. Отличительная особенность белорусской сервировки стола заключается в том, что отдельные блюда, кулинарные изделия подают в горячем виде и в той посуде, в которой они готовились. На подставках в сковородах подают яешню-колотуху, шкварки из сала, комовики, драники, жареную колбасу. Жареные тушки птицы, поросёнка разрезают на части и подают так, чтобы они сохраняли первоначальную форму и вид. Возле них ставят в небольших судках горчицу, тёртый хрен.

По традиции сидящим за столом подавали рушники с национальными узорами, хлеб собственной выпечки обычно клали на льняную скатерть и покрывали полотняной салфеткой. Хлеб являлся не только угощением, но и украшением стола, символом достатка семьи. На стол всегда подавали берёзовый, кленовый сок или квас, напитки и настои из различных ягод (брусники, клюквы, черники и др.) и дикорастущих растений, медовуху, кулагу, солодуху. Их ставили обычно посреди стола в кувшинах.

Трапеза начиналась обычно с холодных закусок. Подавали солёные, варёные или жареные грибы, квашеную капусту, малосольные огурцы, отварную или жареную рыбу и другие блюда. Торжественное застолье было, как правило, лишено первых блюд. В конце трапезы ставили на стол изделия из теста: хрущи, перники, коржи. В посуду, изготовленную из дерева, накладывали свежие яблоки, сливы, груши, плоды рябины, калины.

Технологическая карта (учебная) 5
Приготовление налистников

Продукты:	мука — 1,5 стакана, молоко — 2 стакана, яйцо — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, масло растительное — 2–3 ст. ложки, сметана жирностью 26 % — 1/2 стакана, соль.
Оснащение:	миска, сито, ложка, венчик, сковорода, лопатка, горшочек.
Оборудование:	электрическая плита, жарочный шкаф.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Последовательность приготовления

1. Соединить яйца, сахар, соль и 1 стакан молока. Перемешать венчиком (ложкой)

2. Добавить просеянную муку, тщательно перемешать. Тесто густое, однородное, без комков

3. Добавить в тесто оставшееся молоко. Перемешать. Тесто жидкое, однородное, без комков

4. Обжарить тонкие блинчики. Сковороду предварительно смазать маслом, разогреть

5. Переложить каждый блинчик пополам, затем переложить ещё раз

6. Сложить налистники в горшочек, поливая сметаной. Поставить в разогретый до 200 °С жарочный шкаф на 10 минут

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Как традиционные белорусский семейные обряды влияют на нашу жизнь?

Каравай, бабина каша, бабкины пироги, хрусты, узвар, сбитень, студень.

1. Какие семейно-обрядовые торжества имеют наибольшее значение в Беларуси? **2.** Какое блюдо занимает особое место в семейных обрядах? **3.** Что символизирует и как украшают каравай — традиционное свадебное блюдо? **4.** Как организуют белорусские трапезы?

Практическая работа
Приготовление блюд белорусской национальной кухни

Цель: научиться готовить блюдо белорусской национальной кухни.

Оснащение: книги с рецептами и технологические карты (учебные) по приготовлению белорусских национальных блюд, приспособления и посуда, столовое бельё, столовая посуда и приборы.

Оборудование: электрическая плита или жарочный шкаф.

Последовательность выполнения работы

1. Подберите рецепт белорусского национального блюда, пользуясь учебным пособием (технологическая карта 5, приложение 3) или книгами по кулинарии. Запишите выбранный рецепт в рабочую тетрадь.
2. Составьте последовательность приготовления блюда или изучите технологическую карту.
3. Распределите обязанности в группе по приготовлению блюда.
4. Подберите необходимые продукты.
5. Подберите приспособления и посуду, необходимую для приготовления.
6. Приготовьте блюдо.
7. Оформите готовое блюдо.
8. Сервируйте стол для дегустации и подайте приготовленное блюдо.
9. Продегустируйте приготовленное блюдо и определите его качество.
10. Приведите в порядок учебные места.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 13. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вы узнаете: о современных текстильных материалах и их применении.

Вы научитесь: определять свойства трикотажного полотна.

Нетканые материалы — это полотна, полученные из волокнистого холста, слоёв нитей, каркасных материалов, скреплённых между собой без процесса ткачества.

Ассортимент текстильных материалов очень широк и большинство из них изготавливают на ткацких станках. Существуют также другие способы изготовления текстильных материалов, исключая процесс ткачества. Они позволяют получить материалы с иными свойствами и экономически более выгодные. Наибольшее распространение получили нетканые материалы и трикотажные полотна.

Технологический процесс изготовления нетканых материалов состоит из трёх этапов: формование основы, скрепление, отделка (рис. 76).

Нетканые материалы заменяют ткани благодаря ряду ценных свойств: мягкости, высокой пористости, хорошей воздухопроницаемости, гигроскопичности, достаточной прочности. Вместе с тем эти материалы в зависимости от волокнистого состава характеризуются сминаемостью и растяжимостью, изменением размеров при стирке, образованием пиллинга.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

ИЗГОТОВЛЕНИЕ НЕТКАНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ФОРМИРОВАНИЕ ОСНОВЫ

Волокнистый холст

Волокна подбирают, разрыхляют, смешивают, прочёсывают и формируют волокнистый холст

Настил

Нити (пряжу, ровницу) укладывают параллельно друг другу или в виде сетки

Каркас

В качестве каркаса используют малоплотные ткани, трикотажные полотна, синтетические сетки

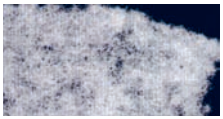
СКРЕПЛЕНИЕ

Вязально-прошивной способ

Заключается в провязывании основы нитями (пряжей). На лицевой стороне полотна располагаются петельные столбики, на изнаночной — зигзагообразные протяжки

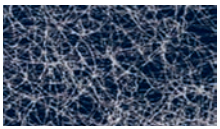
Иглопробивной способ

Слои скрепляют специальными иглами на иглопробивных машинах. Иглы с зазубринами проходят через основу, захватывают часть волокон и протаскивают их через всю толщину холста. Происходит его скрепление



Клеевой способ

Волокна и нити склеиваются с помощью веществ, имеющих более низкую температуру плавления, чем волокна в холсте. При термообработке они склеивают основу нетканого полотна



Комбинированный способ

Заключается в сочетании нескольких способов: иглопробивной с клеевым, вязально-прошивной с клеевым

ОТДЕЛКА

Аналогична отделке тканей. При отделке учитывают повышенную растяжимость и волокнистый состав материала

Рис. 76. Изготовление нетканых материалов

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Пиллингуемость — свойство текстильного материала образовывать на поверхности мелкие волокнистые шарики (пилли). Это свойство характерно для материалов, изготовленных с добавлением синтетических волокон. В процессе эксплуатации под действием трения с поверхности материала отделяются мелкие волокна. Поскольку синтетические волокна достаточно прочные, они удерживают на поверхности ткани скатавшиеся шарики волокон. Появляется пиллинг, ухудшающий внешний вид изделия.

Нетканые материалы широко применяют для изготовления пальто, костюмов, спортивной одежды, головных уборов, их используют в медицине, сфере обслуживания. Из них изготавливают изделия одноразового использования: салфетки, полотенца, пелёнки, перевязочные материалы, хирургические халаты, материалы для компрессов. А также изделия краткосрочного использования, которые выдерживают 5–10 стирок: постельное и столовое бельё, рабочую одежду. Нетканые материалы широко применяют в технических целях (фильтры, брезенты, изоляционные материалы), для создания прокладочных и утепляющих материалов (флизелин, ватин, синтепон), искусственного меха, одеял.

Какая должна использоваться основа и способ скрепления волокон при производстве нетканых материалов для пошива изделий верхнего ассортимента?
Как можно удалить пиллинг с поверхности изделия?

Трикотажное полотно — гибкое, прочное вязаное полотно, в котором текстильные нити изогнуты в виде петель, переплетающихся между собой по вертикали и горизонтали.

Внешний вид трикотажного полотна зависит от формы, размеров, расположения петель и связей между ними. В зависимости от того, как образуются петли, трикотажное полотно может быть поперечновязаным и продольновязаным (рис. 77).

Трикотажные полотна имеют более объёмную и подвижную структуру, бóльшую воздухо- и паропроницаемость, чем ткани. Отдельные виды трикотажных полотен характеризуются несминаемостью, хорошей драпируемостью.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

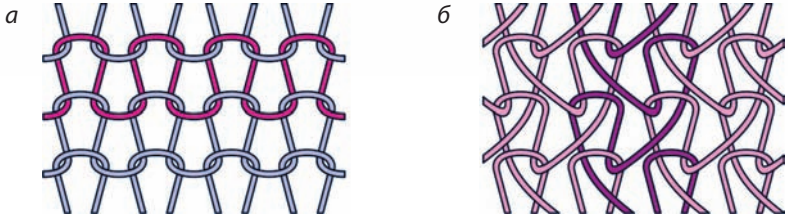


Рис. 77. Трикотажное полотно:
а — поперечновязаное; *б* — продольновязаное

В отличие от тканей трикотажные полотна обладают специфическими свойствами: растяжимостью, закручиваемостью кромок, распускаемостью.

Растяжимость зависит от вида переплетения и плотности трикотажного полотна.

Закручиваемость зависит от вида переплетения, толщины нитей (пряжи), характера отделки. Срезы трикотажных полотен закручиваются в направлении петельных рядов и петельных столбиков, что усложняет процесс настилания, раскроя полотен, пошива изделий. Для уменьшения закручиваемости трикотажные полотна аппретируют, подвергают ширению (придание стандартной ширины и устранение перекосов на специальных ширильных машинах), каландрированию (пропускание полотен между валами каландра для разглаживания).

Трикотажные полотна распускаются как вдоль петельных столбиков, так и вдоль рядов при обрыве нити в петле и выскальзывании петель друг из друга. Плотные полотна при пошиве прорубаются иглой, что приводит к повреждению петель и последующим их распусканием. Важно правильно подбирать номер игл и ниток, использовать швейно-трикотажные машины.

Трикотажные полотна подвергают отделке, аналогичной отделке тканей. Их отбеливают, окрашивают, наносят печатный рисунок, начёсывают, выполняют тиснение и др.

Трикотажные полотна используют при производстве практически всех видов изделий: верхнего (пальто, кардиганы, свитера, джемперы и др.), лёгкого (платья, сарафаны, блузки, юбки, брюки и др.), бельевого (пижамы, ночные сорочки, майки и др.) ассортимента, чулочно-носочных, перчаточных, головных уборов, шарфов.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Существуют разные способы изготовления трикотажных изделий (рис. 78).

Способы изготовления трикотажных изделий

Кроеные	Регулярные	Полурегулярные	Комбинированные
Выкраивают из трикотажного полотна и сшивают	Вяжут целиком или сшивают из деталей законченной формы	Изготавливают из купона. Детали сшивают с незначительным подкроем (горловины, проймы, оката рукава)	В изделии сочетаются кроеные и вывязанные детали

Рис. 78. Способы изготовления трикотажных изделий

Для изготовления трикотажного полотна и трикотажных изделий используется специальное вязальное оборудование. На плосковязальных машинах (рис. 79, *а*) вырабатывают метражные полотна и детали изделий, на кругловязальных (рис. 79, *б*) вяжут полотна в виде трубки, чулочно-носочные изделия и др.

а

б

Рис. 79. Вязальные машины: *а* — плосковязальная; *б* — кругловязальная

Какие свойства трикотажного полотна обеспечивают его широкую популярность у потребителей?

Нетканые материалы, полотно: поперечновязаное, продольновязаное; регулярные, полурегулярные трикотажные изделия.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

1. Почему некоторые текстильные материалы называют неткаными? **2.** Из каких этапов состоит процесс изготовления нетканых материалов? **3.** Рассмотрите образцы утепляющих материалов (ватин, синтепон). Определите, каким способом они выработаны. **4.** Охарактеризуйте свойства трикотажного полотна. **5.** Какие отрицательные свойства трикотажного полотна ухудшают внешний вид изделия? **6.** Какой способ вязания трикотажного полотна наиболее распространён при изготовлении изделий бельевого ассортимента?

Практическая работа
Изучение свойств трикотажного полотна

Цель: научиться анализировать свойства трикотажного полотна.

Оснащение: образцы трикотажных полотен, ножницы, линейка, клей, кисточка для клея.

Последовательность выполнения работы

1. Внимательно рассмотрите образец трикотажного полотна.
2. Определите вид отделки трикотажного полотна (отбелённые, гладкокрашеные, с печатным рисунком, с начёсом).
3. Определите плотность трикотажного полотна: рассчитайте количество петель в 1 см полотна (в столбиках и рядах). Отмерьте на образце трикотажного полотна отрезки по 10 см вдоль столбиков и рядов. Отметьте начало и конец каждого отрезка булавками. Посчитайте количество петель, рядов между отметками. Полученный результат разделите на 10.
4. Определите закручиваемость трикотажного полотна. Потяните и отпустите край полотна. Отметьте место, до которого скрутилось полотно. Распрямите полотно и измерьте расстояние от отметки до края.
5. Определите эластичность трикотажного полотна. Отметьте на лоскуте трикотажного полотна отрезок длиной 10 см. Растяните полотно и измерьте расстояние между концами отрезка.
6. Полученные данные занесите в таблицу (в тетради):

Образец трикотажного полотна	Вид отделки	Плотность, количество петель в 1 см полотна		Закручиваемость	Эластичность	Область использования
		столбиков	рядов			

7. Составьте обобщённую характеристику трикотажного полотна.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 14. ПОДКЛАДОЧНЫЕ, ПРОКЛАДОЧНЫЕ И ОТДЕЛОЧНЫЕ ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вы узнаете: об использовании подкладочных, прокладочных и отделочных текстильных материалов при изготовлении изделий.

Вы научитесь: определять вид текстильного материала по внешним признакам.

Для изготовления швейного изделия помимо основного используют подкладочные, прокладочные и отделочные текстильные материалы. Их ассортимент очень широк и постоянно изменяется под влиянием моды и развития технологий текстильной промышленности.

Подкладочные материалы используют для оформления изделия с изнаночной стороны. Они улучшают эксплуатационные и эстетические свойства одежды. В процессе эксплуатации данные материалы подвергаются интенсивным нагрузкам: трению, воздействию пота. В связи с этим к подкладочным материалам предъявляют особые требования. Они должны быть:

- гладкими;
- несминаемыми и стойкими к истиранию;
- устойчивыми к сухому и мокрому трению, действию пота;
- антистатичными;
- лёгкими в уходе.

В качестве подкладки в изделиях различного назначения используют шёлковые, полушёлковые, синтетические, хлопчатобумажные и шерстяные подкладочные ткани, синтетические трикотажные полотна, искусственный и натуральный мех.

Подкладочные ткани вырабатывают различными переплетениями. Чаще всего используют саржевое переплетение. Подкладочные ткани выпускают гладкокрашеными, пёстротканными, в полоску, в клетку (рис. 80).

Рис. 80. Подкладочные материалы

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Какие свойства текстильных волокон необходимо учитывать при изготовлении подкладочных материалов? Обоснуйте свой выбор.

Прокладочные материалы придают определённую форму и прочность деталям швейных изделий. Их помещают между основным материалом и подкладкой. Прокладочные материалы должны быть прочными, малорастяжимыми, упругими, жёсткими и обладать такой же усадкой, как материал верха одежды.

Прокладочные материалы позволяют:

- придать деталям жёсткость, упругость, формоустойчивость, чтобы сохранить форму изделия в процессе эксплуатации;
- предохранить отдельные участки изделия от растяжения;
- снизить воздухопроницаемость одежды.

Прокладочные материалы бывают клеевыми и неклеевыми (табл. 15). Клеевые прокладочные материалы имеют специальное покрытие, которое в процессе влажно-тепловой обработки расплавляется и соединяет прокладку с тканью. Клеевое покрытие наносят на основу в виде точек, полос или сплошного покрытия.

Прокладочные материалы выбирают в зависимости от свойств основного материала по толщине, плотности, цвету.

Сравните два прокладочных материала: дублерин и флизелин. Установите их сходства и различия.

***Таблица 15* — Прокладочные материалы**

Материал	Область использования	Способ соединения с тканью
Неклеевые		
Бортовка, коленкор	Создание и сохранение объёмной формы костюмов, пальто	Вручную или на специальных машинах

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Продолжение таблицы 15

Материал	Область использования	Способ соединения с тканью
Клеевые		
На тканой основе		*Сухой способ*: прокладочный материал накладывают клеевой стороной на изнаночную сторону детали, проутюживают со стороны прокладки без увлажнения. Деталь кроя оставляют остывать в расправленном виде в течение 10–15 минут *Влажный способ*: проутюживают через увлажнённый проутюжильник. Нельзя использовать утюг с пароувлажнителем
Дублерин	Для придания жёсткости воротничкам, манжетам	
На трикотажной основе		
Трикотажное полотно	Дублирование деталей швейных изделий	
На нетканой основе		
Флизелин	Прокладка при пошиве курток, плащей, дублирование мелких деталей швейных изделий	
Клеевая паутинка	Дублирование с одновременным закреплением краёв деталей (низа изделия)	Располагают между двумя слоями ткани и проутюживают

Отделочные материалы придают оригинальность швейному изделию. В качестве отделочных материалов используют ткани и текстильные материалы, трикотажные полотна, натуральный и

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

искусственный мех, отличающиеся от основного материала по фактуре, цвету, отделке. К отделочным материалам предъявляют определённые требования. Они должны:

- соответствовать направлению моды по внешнему виду, волокнистому составу, структуре;
- не усложнять технологический процесс изготовления швейных изделий;
- не вызывать затруднений в процессе эксплуатации швейных изделий.

Отделочные текстильные материалы разнообразны по назначению, внешнему виду, способу производства, волокнистому составу, переплетению. По назначению отделочные материалы делят на три группы (рис. 81). К текстильным отделочным материалам относят ленты, тесьму, шнуры, кружева (табл. 16–18).

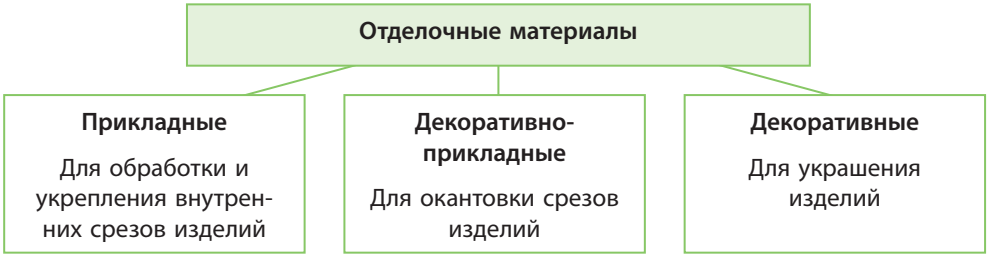
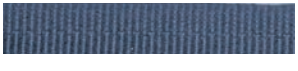


Рис. 81. Классификация отделочных материалов по назначению

***Таблица 16* — Прикладные отделочные материалы**

Название	Внешний вид	Характеристика и область использования
Корсажная лента		Гладкокрашеные, выработаны мелкоузорчатым переплетением. Используют при обработке верхнего среза юбок
Брючная лента		С утолщённым бортиком. Применяют для укрепления нижних срезов брюк

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 16

Название	Внешний вид	Характеристика и область использования
Эластичная лента		Вырабатывают из резиновых нитей. Используют при изготовлении швейных изделий для формирования сборки
Киперная лента		Из хлопчатобумажной пряжи. Используют для укрепления срезов деталей, предохраняя от растяжения

***Таблица 17* — Декоративно-прикладные отделочные материалы**

Название	Внешний вид	Характеристика и область использования
Ленты		
Окантовочная лента		Применяют для окантовки швов и отделки краёв швейных изделий
Лента для бретелей		Вырабатывают из резиновых нитей. Используют при изготовлении изделий женского и детского ассортимента
Эластичная лента		Вырабатывают из резиновых нитей. Используют при изготовлении швейных изделий для сборивания края изделия
Тесьма		
Косая бейка		Окантовочная тесьма для обработки срезов и отделки краёв изделий

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 17

Название	Внешний вид	Характеристика и область использования
Кант		Тесьма с утолщённым рельефным декоративным краем в виде шнура. Используют для отделки швов и края изделий
Шнуры		
Плетёный шнур		Имеет основу из нескольких толстых нитей, которую оплетают более тонкими нитями или пряжей. Используют для отделки швейных изделий
Вязаный шнур		Вырабатывают на специальных вязальных машинах. Используют для отделки швейных изделий

Таблица 18 **— Декоративные отделочные материалы**

Название	Внешний вид	Характеристика
Ленты		
Отделочная лента		Вырабатывают мелкоузорчатыми и жаккардовыми переплетениями, часто с многоцветными рисунками
Атласная лента		С гладкой блестящей поверхностью
Бархатная лента		С ворсовой поверхностью

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Продолжение таблицы 18

Название	Внешний вид	Характеристика
Капроновая лента		Прозрачная лента, вырабатывают полотняным или комбинированным переплетением, в результате чего на ленте образуются полосы
Тесьма		
Вьюнчик		Волнообразная плетёная полоса, образованная при изменении натяжения нитей
Позумент		Ажурная тесьма, имитирующая кружево
Шнуры		
Сутаж		Плетёный шнур с двумя основами, поэтому посередине шнура получают углубление
Витой шнур		Получают путём скручивания нескольких прядей вискозных нитей
Кружева		
Кайма		Кружевная полоска, имеющая один ровный край, а второй — зубчатый. Её пришивают к изделию ровным краем. Зубчатый край — отлетной
Прошва		Кружевная полоска с ровными краями. Её вшивают между двумя частями изделия

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 18

Название	Внешний вид	Характеристика
Мотив		Кружевная вставка, имеющая форму квадрата, овала, круга и др.

Почему декоративно-прикладные материалы выделены в отдельную группу отделочных материалов? Обоснуйте свою позицию.

Флизелин, дублерин, клеевая паутинка.

1. Каково основное назначение прокладочных и подкладочных материалов? **2.** Охарактеризуйте ассортимент прокладочных материалов. **3.** Какие прокладочные материалы и с какой целью вы использовали при изготовлении швейных изделий? **4.** Какие текстильные материалы относят к отделочным? **5.** Пользуясь информацией таблиц 16–18, охарактеризуйте наиболее распространённые отделочные материалы. **6.** Какие отделочные материалы вы использовали при изготовлении швейных изделий?

§ 15. СТИЛЬ В ОДЕЖДЕ

Вы узнаете: о значении понятий «стиль», «ансамбль», «костюм», «рациональный гардероб».

Вы научитесь: изготавливать аксессуары к одежде.

Особенности исторического пути развития каждой нации, её самобытность, обычаи и традиции находят отражение в костюме. Каждая историческая эпоха создала свой художественный стиль. Одежда, являясь носителем стиля, выражает его через силуэт, цвет, фактуру ткани, фурнитуру.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Стиль — это выраженная в содержании и форме предметов быта, в архитектуре и искусстве исторически сложившаяся общность художественно-выразительных средств.

Характерные черты стиля в развитии современного костюма — удобство, простота художественных решений, художественная выразительность, возможность выявления нравственного и физического совершенства человека, гармоничное сочетание формы, конструкции, декора, цвета с назначением одежды.

Стиль находится в тесной взаимосвязи с модой, но отличается от неё длительностью существования, широтой распространения. Он регулирует, направляет моду. Определённого стиля придерживается бóльшая часть населения. Некоторые стили существуют давно и они не утрачивают своей актуальности в любой исторический период. К таким стилям относят классический (деловой), спортивный, романтический.

Одежда классического стиля характеризуется подчёркнутой строгостью и подтянутостью формы, минимальным количеством простых и лаконичных деталей, сдержанностью в выборе ткани, цвета, аксессуаров. Пропорции одежды повторяют естественные пропорции фигуры человека. Предпочтение отдают однотонным тканям из натуральных материалов, допустима тонкая полоска или клетка (рис. 82).

Рис. 82. Одежда классического стиля

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Одежда спортивного стиля характеризуется свободной формой, обеспечивающей удобство человеку в движении, в то же время подчёркивает подтянутость, стройность, спортивность фигуры. Характерным для одежды данного стиля является наличие карманов, клапанов, пояса, кокетки, манжет, складок и т. д. Концентрируют внимание на фурнитуре, застёжке. Используют различные текстильные материалы, допустимы контрастные цветовые сочетания, яркие цвета, графические рисунки, полоски, аппликации, логотипы (рис. 83).

Рис. 83. Одежда спортивного стиля

Одежда романтического стиля отличается большим разнообразием и декоративностью форм и деталей, сложной конструкцией, нарядностью отделки (кружево, вышивка, мех). Членение формы может быть необычным, а также асимметричным. В одежде внимание акцентируют на декоративных линиях, конструктивные линии не подчёркивают. Используют лёгкие, струящиеся ткани: шёлк, шифон, а также кружево, гипюр, атлас, тонкий трикотаж. Характерны нежные пастельные оттенки: бледно-зелёный, кремовый, сиреневый и др., а также белый, синий, розовый, голубой. Широко используют растительные, цветочные, геометрические рисунки (рис. 84).

Некоторые стили недолговечны. Они периодически появляются в тот или иной период времени и наиболее ярко проявляются в молодёжной моде. К таким стилям относят ретро (рис. 85), сафари

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 84. Одежда романтического стиля

Рис. 85. Стиль ретро

Рис. 86. Стиль сафари

Рис. 87. Стиль милитари

(рис. 86), милитари (рис. 87) и др. Каждый из них имеет свои особенности. Например, стиль милитари проявляется в копировании одежды военных по используемым материалам и их цветовым решениям, конструкции самого изделия и деталей, отделке. Для этого стиля характерно наличие кокеток, карманов, клапанов, пат, обилие декоративных строчек, использование специальной фурнитуры.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

В стиле ретро просматривается ностальгия по старым вещам. Их комбинируют с новыми швейными изделиями, дополняют поясами, ремнями, бижутерией, различными аксессуарами (перчатки, сумки, платки, шарфы).

Существуют такие стили в одежде, как исторический (рис. 88) и аутентичный (рис. 89). Исторический отличается тем, что при проектировании швейных изделий используют пропорции и членения, текстильные материалы, вид отделки, фурнитуру, характерные для той или иной исторической эпохи и конкретного костюма. Аутентичный стиль отличается от исторического тем, что производится полная реконструкция швейных изделий по конструкции, декору, используемым текстильным материалам, технологии изготовления. При пошиве изделий аутентичного стиля не допускается использование современного швейного оборудования.

Рис. 88. Исторический стиль

Рис. 89. Аутентичный стиль

Какого стиля в одежде следует придерживаться при посещении театра? Почему?
Какие стили одежды наиболее распространены среди молодёжи? Почему? Обоснуйте свою позицию.
Проанализируйте изделия вашего гардероба и определите, какого стиля вы придерживаетесь.

В широком смысле ансамбль определяет образную связь костюма с человеком, его мировоззрением, видом деятельности, обстановкой (городская улица, дом, театр, транспорт, пора года, время

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

суток). В узком смысле ансамбль — это продуманная связь и сочетание одежды и дополнений, составляющих в целом комплект для определённого человека, для конкретного использования и создания художественного образа. В ансамбле ничего нельзя ни прибавить, ни убавить, ни заменить без нарушения его целостности (рис. 90).

Ансамбль (в переводе с французского означает «вместе») в одежде — это совокупность предметов, решённых по определённому идейно-художественному замыслу.

Рис. 90. Ансамбль в костюме

Отличительными признаками композиции любого ансамбля одежды являются:

1) образная связь с человеком, его деятельностью, окружающей обстановкой;

2) общее художественное стилевое решение составных элементов ансамбля (направление моды);

3) выделение главной составляющей ансамбля и его читаемость;

4) сочетаемость элементов (деталей) ансамбля между собой;

5) законченное композиционное решение каждого элемента;

6) единство элементов ансамбля и пространственной формы создают предметами костюма, завершающими его, закрывающими голову, кисти рук, стопы ног.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Костюм (в широком смысле) можно рассматривать как определённую информацию о его владельце и социальной среде, к которой он принадлежит. Костюм — это своего рода текст, который рассказывает о социальном, семейном, экономическом положении человека. Национальный костюм служит как будто адресом, по которому определяют, в какой местности живёт его владелец.

Костюм (в узком смысле) — комплект (набор) швейных, трикотажных изделий: жилет и юбка; пиджак, жилет и брюки и т. д. В зависимости от назначения костюма различают несколько его видов (рис. 91). Каждый вид костюма включает в себя различный набор изделий. Он зависит от сезона, области использования и других факторов. Например, бытовой костюм для сна включает ночную сорочку, пижаму, пеньюар; для домашних работ — халат, фартук, шорты (брюки), майку и др.; для приёма гостей — юбку, блузку и др.

Любой костюм состоит из швейных и трикотажных изделий, а также дополнений (обувь, головные уборы) и аксессуаров (украшения, шарфы, перчатки, сумки, рюкзаки, пояса, зонты, очки и др.). Дополнения и аксессуары создают замкнутость, законченность объёмно-пространственной формы костюма. Вещи в костюме можно заменять. Замена одного изделия на другое не должна нарушать его целостности. Изделия и аксессуары должны гармонировать между собой, подчиняться единому художественному и стилевому решению.

Аксессуары, дополняющие костюм, подчёркивают или выделяют определённую его часть. Бусы, броши, кулоны, браслеты, серьги, запонки, брелоки, цепочки, искусственные цветы и другие изделия придают костюму особую эмоциональную окраску. Некоторые украшения имеют одновременно с декоративным и практическое значение. Так, брошью, булавкой можно закрепить платок, шарф.

Есть костюмы, которые проектируют только как ансамбль. К ним относят народные костюмы, костюмы для торжественных случаев, свадьбы, специального назначения (эстрадный).

Гардероб — набор швейных, трикотажных, галантерейных изделий, обуви, аксессуаров и других предметов, находящихся в пользовании человека. Каждый человек формирует свой гардероб исходя из личных

Рациональный гардероб — наименьшее количество изделий, необходимых для создания художественно-стилевого образа человека, соответствующего его профессиональной деятельности, социальному статусу и другим факторам.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 91. Виды костюма по назначению

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

предпочтений, представлений и понимания собственного «я», климатических условий, профессиональных занятий, материального положения, хобби, окружающей среды и т. д.

Отличительной особенностью рационального гардероба является то, что он состоит из вещей, которые легко комбинируются между собой. Варьирование изделий комплекта позволяет использовать его для различных видов деятельности. На рисунке 92 представлен пример рационального гардероба.

Рис. 92. Рациональный гардероб

К какому виду костюма относят одежду для учащегося? Почему?
Какие изделия входят в костюм учащегося и как их можно сочетать между собой? Обоснуйте свою позицию.

Ансамбль, костюм, рациональный гардероб, стиль: классический, спортивный, романтический, милитари, сафари, ретро.

1. Как вы понимаете словосочетание «ансамбль в одежде»? **2.** Разведите понятия «костюм» и «ансамбль». **3.** Какую роль в костюме выполняют дополнения и аксессуары? **4.** Охарактеризуйте понятие «рациональный гардероб». **5.** Является ли ваш гардероб рациональным? Обоснуйте свою позицию.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Практическая работа
Изготовление аксессуаров к одежде

Цель: научиться изготавливать аксессуары к одежде.

Последовательность выполнения работы

1. Определите, какой аксессуар к одежде вы будете изготавливать. Изучите технологические карты (учебные) 6–8, предложенные в учебном пособии.
2. Разработайте эскиз аксессуара.
3. Подберите необходимые материалы и инструменты.
3. Составьте последовательность изготовления аксессуара.
4. Изготовьте аксессуар.
5. Охарактеризуйте роль изготовленного аксессуара в комплекте.

Технологическая карта (учебная) 6
Изготовление серёг

Рис. 93. Серьги

Материалы: джинсовая ткань, 2 швензы, нитки, бисер, клей ПВА.

Инструменты: игла, ножницы, кисточка для клея, портновский мел.

Последовательность выполнения

1. Разметить детали серёг на джинсовой ткани

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 6

Последовательность выполнения	
2. Пришить швензы к серьгам	
3. Расшить бисером детали верха серёг в соответствии с эскизом	
4. Склеить попарно детали верха и низа серёг	

Технологическая карта (учебная) 7
Изготовление броши

Рис. 94. Брошь

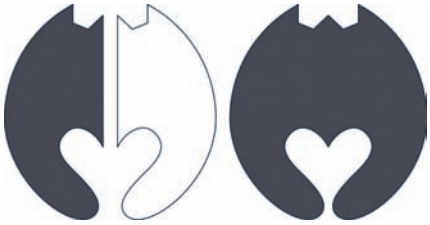
Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Материалы: фетр двух цветов, бисер, застёжка, нитки мулине, нитки швейные.

Инструменты: ножницы, портновский мел, игла.

Последовательность выполнения

1. Выкроить детали изделия из фетра



2. Вышить декоративные элементы на верхних деталях

3. Пришить застёжку на нижней детали

4. Соединить детали броши швом вперёд иголку, наложив две детали верха на нижнюю деталь

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Технологическая карта (учебная) 8
Изготовление браслета

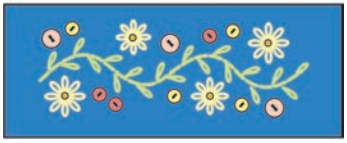
Рис. 95. Браслет

Материалы: джинсовая ткань, ситец, нитки мулине, нитки швейные, бисер, мелкие декоративные пуговицы, пуговица для застёжки, бусины.

Инструменты: ножницы, карандаш, игла, портновский мел.

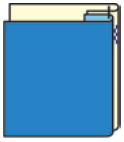
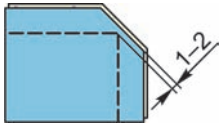
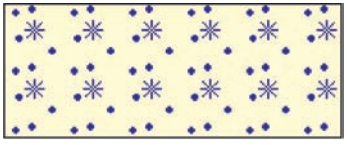
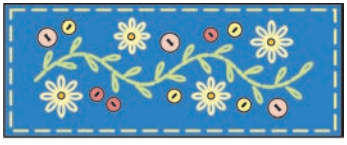
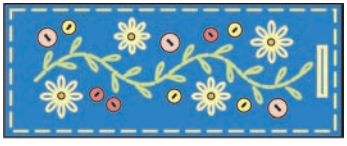
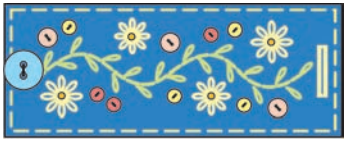
Оборудование: швейная машина, утюг, гладильная доска.

Последовательность выполнения

1. Выкроить детали изделия	
2. Вышить на верхней детали узор украшающими швами в соответствии с эскизом	
3. Пришить на верхнюю деталь декоративные пуговицы, бисер, бусинки в соответствии с эскизом, дополняя вышитый узор	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 8

Последовательность выполнения	
4. Соединить детали изделия обтачным швом, оставив отверстие для выворачивания	
5. Срезать уголки, не доходя до строчки обтачивания 1–2 мм.	
6. Вывернуть на лицевую сторону, выправить уголки и шов обтачивания. Зашить отверстие для выворачивания ручными стежками 7. Приутюжить шов обтачивания	
8. Отстрочить браслет на расстоянии 5 мм от края изделия	
9. Выполнить прорезную петлю на швейной машине	
10. Пришить пуговицу для застёжки с противоположной петле стороны браслета	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 16. ВЫБОР И СОЗДАНИЕ ЭСКИЗА ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ

Вы узнаете: об этапах разработки художественного эскиза, о видах швейных изделий, которые относят к комплекту для кухни.

Вы научитесь: разрабатывать и оформлять художественный эскиз.

Художественный эскиз — результат художественной деятельности по проектированию швейного изделия утилитарного или декоративного назначения, обладающего эстетическими свойствами. В процессе этой деятельности художник (дизайнер) выполняет серию эскизов.

Художественный эскиз — предварительный набросок художника по конкретному швейному изделию или его части.

Работу над художественным эскизом начинают с изучения ассортимента различных изделий, выбора проектируемого изделия, анализа этого изделия по форме, используемым основным и дополнительным текстильным материалам, условиям эксплуатации и другим факторам. Затем выполняют серию эскизов формы, элементов декора проектируемого изделия. Из представленной серии выбирают один эскиз, прорисовывают вид (конструкцию) швейного изделия и его декоративные элементы (рис. 96).

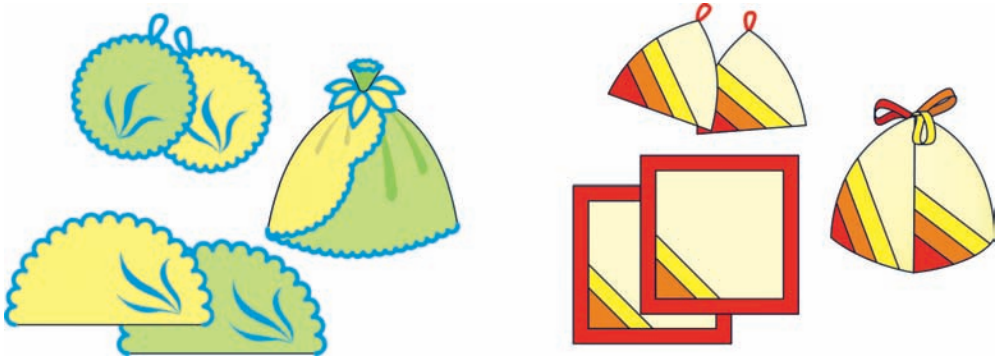


Рис. 96. Эскизы комплектов для кухни

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Затем эскиз выполняют в цвете, подписывают название изделия. Подбирают необходимые основные и отделочные материалы. Их образцы приклеивают на лист с эскизом.

В швейной промышленности процесс разработки художественного эскиза называют художественным моделированием. Им занимаются художники-модельеры, дизайнеры. Они проектируют разнообразные швейные изделия, учитывая при этом модные тенденции, вид ткани, назначение изделия, условия его эксплуатации, вид художественной отделки, цветовое решение изделия.

Ассортимент изделий для кухни. Для оформления интерьера кухни используют разные комплекты. В зависимости от выполняемых функций и назначения комплекты подразделяют на столовые (скатерти, салфетки, дорожки-рушники, шторы на окна) и кухонные (прихватки, подставки под горячее, грелки для яиц и заварочного чайника и др.) (рис. 97).

Изделия для кухонного комплекта очень разнообразны по конструкции и внешнему виду (табл. 19).

Рис. 97. Кухонные комплекты

***Таблица 19* — Изделия для кухни**

Изделие	Назначение
Подставка под горячее	Предохраняет поверхность стола от повреждения горячей кухонной и столовой посудой

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 19

Изделие	Назначение
Прихватка	Защищает руки от ожогов при пользовании жарочным шкафом, горячей посудой
Грелка для чайника	Используют при заваривании чая. Он долго остается тёплым
Пакетница	Предназначена для хранения полиэтиленовых пакетов
Сухарница	Предназначена для подачи хлебобулочных изделий, конфет

Материалы, используемые для изготовления кухонного комплекта.

При выборе материалов для изготовления кухонных комплектов учитывают назначение изделия:

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

- для изделий, которые будут соприкасаться с горячей поверхностью (прихватки, подставки под горячее), используют ткани из хлопчатобумажных, льняных, шерстяных волокон;
- для изделий, которые не соприкасаются с горячим (пакетницы, сухарницы, внешнее оформление грелки для чайника), используют текстильные материалы различного волокнистого состава.

В качестве отделки широко используют тесьму, шнур, аппликацию. Основная ткань и отделочные материалы должны быть схожими по волокнистому составу. Подставки под горячее и прихватки не декорируют лентами и кружевами из химических волокон, так как под действием высоких температур они частично или полностью разрушаются.

При изготовлении изделий кухонного комплекта используют нетканые текстильные материалы. Утеплитель (синтепон, ватин) применяют при пошиве грелок для чайника, прихваток, подставок под горячее. Его укладывают между двумя слоями ткани, из которой изготавливают изделие. Флизелин придаёт ткани жёсткость и сохраняет форму изделия в процессе эксплуатации.

Какими свойствами (гигиеническими, эксплуатационными, эстетическими, физико-механическими) должны обладать текстильные материалы, из которых изготавливают подставки под горячее, прихватки? Какое из вышеперечисленных свойств является ведущим (основным) для прихваток, подставок под горячее? Обоснуйте свою позицию.

Художественный эскиз.

1. В чём отличие технического рисунка и художественного эскиза? **2.** Охарактеризуйте этапы деятельности дизайнера при разработке художественного эскиза. **3.** Разведите понятия кухонных и столовых комплектов? **4.** Какие изделия для кухни и из каких основных и отделочных материалов вы изготавливали? **5.** Как эргономические требования влияют на форму и размер прихватки? **6.** Какие факторы учитывают при проектировании швейных изделий?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Практическая работа.
Разработка художественного эскиза швейного изделия, подбор материалов, выбор вида отделки

Цель: научиться анализировать конструктивные особенности швейного изделия, выполнять художественный эскиз изделия.

Оснащение: фотографии или эскизы, каталоги швейных изделий, бумага, карандаш, образцы тканей и отделочных материалов, ножницы, линейка, клей, кисточка для клея.

Последовательность выполнения работы

1. Определите, какое изделие для кухни вы будете создавать.
2. Изучите конструктивные особенности выбранного изделия.
3. Изучите эскизы, рисунки, фотографии готовых изделий для кухни.
4. Выполните 2–3 художественных эскиза швейного изделия.
5. Выберите лучший вариант художественного эскиза изделия.
6. Подберите ткани и отделочные материалы.
7. Приклейте образцы текстильных материалов на лист с художественным эскизом.
8. Оцените проделанную работу.

§ 17. ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАЗМЕРОВ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА

Вы узнаете: об особенностях определения размеров швейных изделий для кухни и построения чертежей.

Вы научитесь: снимать измерения для построения чертежа швейного изделия для кухни, строить чертёж изделия в соответствии со своим художественным эскизом.

После выбора эскиза, по которому будет изготавливаться швейное изделие, приступают к следующему этапу: определению основных (габаритных) размеров швейного изделия. Например, для подставки под горячее — это диаметр дна кухонной или столовой

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

посуды, увеличенный на 1–2 см, прихватки — размер руки, грелки на заварочный чайник — высота чайника и его обхват вместе с носиком. Размеры пакетницы, сухарницы зависят от модели.

Чертежи прихватки и подставки под горячее чаще всего выполняют на основе простых геометрических фигур: квадрат, круг, овал, треугольник (рис. 98).

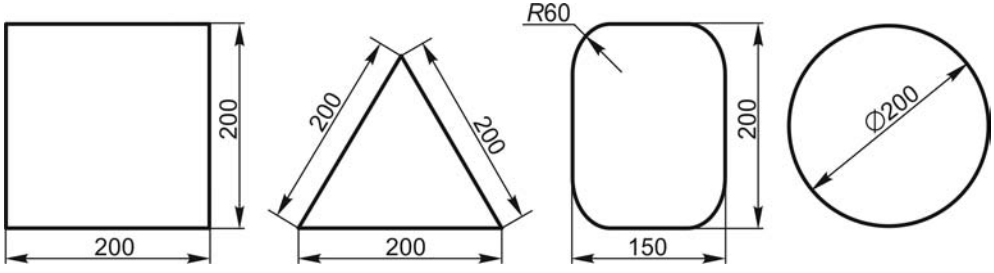


Рис. 98. Чертежи прихваток, подставок под горячее

Чертёж сухарницы — это квадрат или прямоугольник (рис. 99). Объёмную форму изделию придают складыванием углов и фиксацией их в таком виде с помощью завязок. Часто сухарницу из ткани изготавливают в виде вкладыша в плетёную, деревянную или керамическую ёмкость (каркас). В данном случае размер и форма сухарницы зависит от размеров и формы ёмкости (рис. 100).

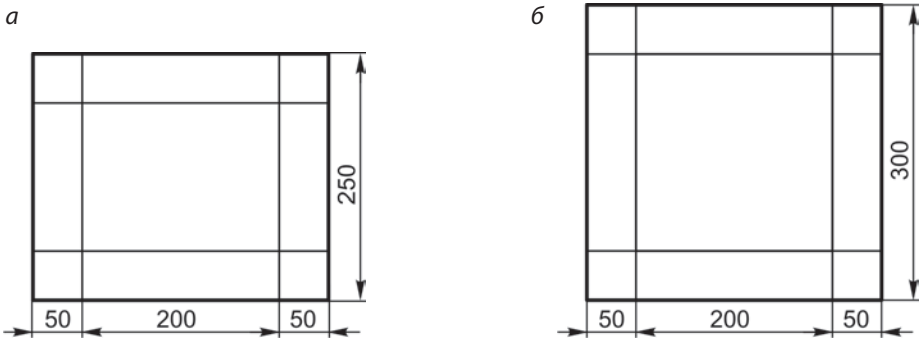


Рис. 99. Чертежи сухарницы:
а — прямоугольной формы; *б* — квадратной формы

Чертёж простой **пакетницы** состоит из одной детали прямоугольной формы (рис. 101).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

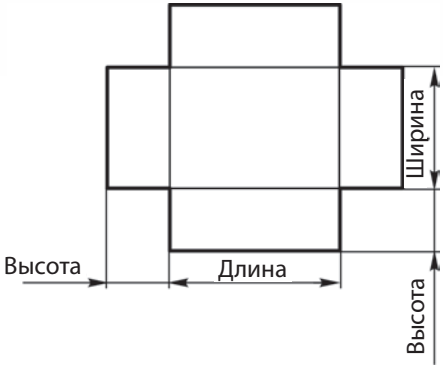


Рис. 100. Чертёж вкладыша из ткани для плетёной сухарницы

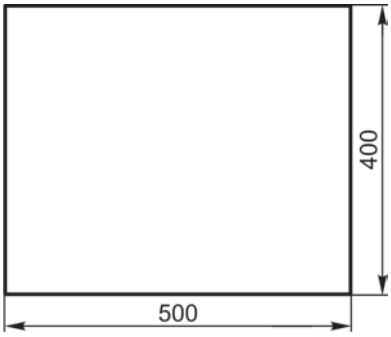


Рис. 101. Чертёж пакетницы

Чертёж грелки для заварочного чайника — это квадрат или прямоугольник. Но размеры их сложно стандартизировать, так как по конструкции они очень разнообразны и зависят от размеров чайника, его объёма, высоты, формы и размеров ручки, носика. Поэтому при построении чертежа грелки для заварочного чайника учитывают размеры конкретного чайника — снимают его измерения.

Измерения снимают по определённым линиям — вертикальным и горизонтальным. Эти линии являются основными на изделии и чертеже. Каждое измерение обозначают прописной буквой, указывающей на вид измерения. Например: О — обхват, В — высота. Для построения чертежа грелки для чайника выполняют следующие измерения (рис. 102, табл. 20).

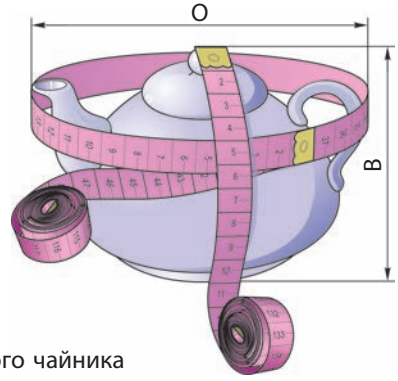


Рис. 102. Измерение заварочного чайника

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Таблица 20 — **Основные измерения заварочного чайника**

Название измерения	Условное обозначение	Назначение	Как выполняют измерение
1. Обхват заварочного чайника	О	Определение периметра основания грелки	Горизонтально по самому широкому месту чайника с учётом носика и ручки
2. Высота заварочного чайника	В	Определение высоты грелки	Вертикально от верхней точки крышки до поверхности стола

При проведении обмера нужно соблюдать следующие правила:

1. Конец сантиметровой ленты соединяют с правой стороны заварочного чайника.
2. Сначала снимают измерения обхватов, затем — высоты.
3. Измерения обхватов и высоты записывают полностью.
4. Обхваты измеряют по часовой стрелке, а высоты — сверху вниз.
5. При снятии измерений сантиметровую ленту не натягивают и не ослабляют.

Приёмы измерения обхватов

- Сантиметровую ленту берут левой рукой за металлическую заклёпку.
- Правой рукой по часовой стрелке ленту прокладывают по месту измерения.
- Заклёпку соединяют с полотном ленты, фиксируя величину измерения.

Приёмы измерения высоты

- Сантиметровую ленту берут левой рукой за металлическую заклёпку и совмещают с верхней точкой измерения.
- Правой рукой сверху вниз ленту прокладывают по месту измерения, учитывая особенности предмета.
- Полотно ленты должно касаться поверхности стола, указывая величину измерения.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Грелка для заварочного чайника может состоять из одной или двух деталей (рис. 103).

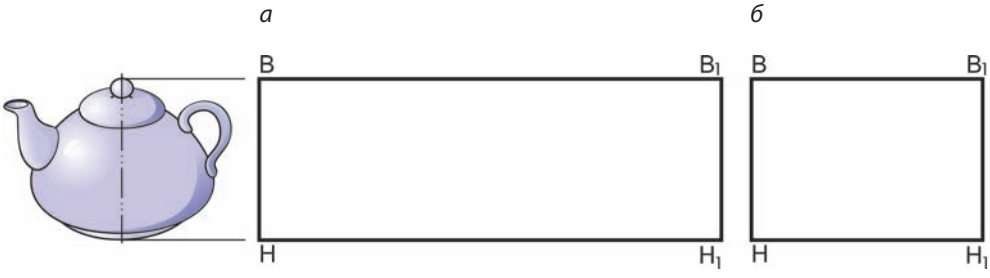


Рис. 103. Чертёж грелки для заварочного чайника:
а — из одной детали; *б* — из двух деталей

На чертеже вертикальная линия (ВН) соответствует высоте предмета и измерению В (рис. 103). Верхняя линия ($ВВ_1$) соответствует верхней точке крышки. Нижняя линия ($НН_1$) — основанию чайника.

Ширина изделия, состоящего из одной детали, соответствует измерению О, и на чертеже от точек В и Н откладывают обхват изделия (рис. 103, *а*).

Ширина изделия, состоящего из двух деталей, также соответствует измерению О, а на чертеже от точек В и Н откладывают половину обхвата изделия (рис. 103, *б*).

Для создания воздушного пространства между грелкой и заварочным чайником к измерениям обхвата и высоты прибавляют по 5 см.

Что влияет на размеры пакетницы? Как рассчитывают размер донышка пакетницы, состоящей из двух деталей: боковой и нижней?

1. Охарактеризуйте измерения, необходимые для построения чертежа грелки для заварочного чайника. **2.** Что указывает на вид измерения? **3.** Какие существуют правила измерения высоты, обхватов? **4.** Какие факторы влияют на количество и размеры деталей для изготовления сухарницы?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Практическая работа
Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия. Построение чертежа швейного изделия

Цель: научиться определять размеры, необходимые для построения чертежа швейного изделия для кухни, строить чертёж швейного изделия для кухни.

Оснащение: художественный эскиз изделия для кухни, выполненный на предыдущем уроке, бумага, карандаш, линейка, треугольник.

Последовательность выполнения работы

1. Изучите художественный эскиз швейного изделия для кухни.
2. Определите конструктивные и декоративные особенности швейного изделия для кухни.
3. Определите вид и количество необходимых измерений.
4. Снимите необходимые измерения.
5. Полученные данные занесите в таблицу (в тетради):

Название измерения	Условное обозначение	Величина, см

6. Постройте чертёж швейного изделия для кухни в соответствии с художественным эскизом.

§ 18. МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ КУХНИ

Вы узнаете: о приёмах моделирования по изменению конфигурации изделий для кухни.

Вы научитесь: моделировать швейное изделие для кухни в соответствии с вашим эскизом; подготавливать выкройку к раскрою, рассчитывать необходимое количество ткани.

После построения чертежа основной выкройки приступают к моделированию. Его выполняет инженер-конструктор. Он изменяет силуэт изделия, конфигурацию, форму и размеры отдельных деталей и узлов.

Техническое моделирование — процесс изменения чертежа основы в соответствии с эскизом.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Моделирование изделия на основе базовой конструкции осуществляют в определённой последовательности: изучение эскиза изделия; нанесение линий — середины изделия (центральная ось), верха, низа изделия; анализ эскиза и определение участков, на которых надо изменить чертёж; изменение чертежа в соответствии с эскизом; определение мест расположения декоративных элементов (рис. 104).

Моделирование изделий для кухни на основе простых геометрических фигур осуществляют с использованием приёмов деления этих фигур на части. При моделировании прихваток и подставок под горячее со скруглёнными углами на основе квадрата от вершины каждого угла откладывают одинаковые постоянные величины — 3–4 см. Ставят вспомогательные точки, которые соединяют между собой плавной овальной линией (рис. 105). Так же скругляют углы сухарницы.

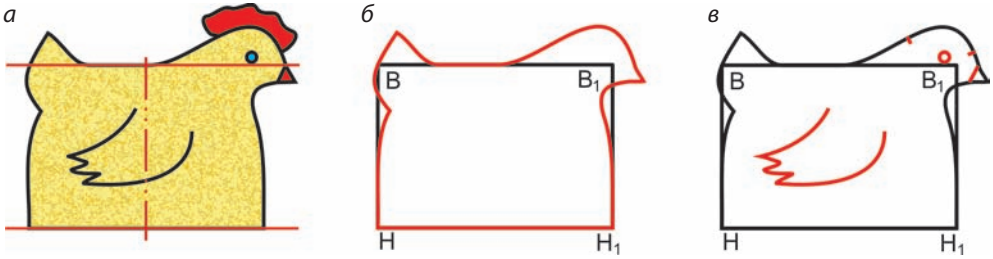


Рис. 104. Моделирование:
а — подготовка эскиза; *б* — изменение чертежа базовой формы;
в — нанесение месторасположения декоративных элементов

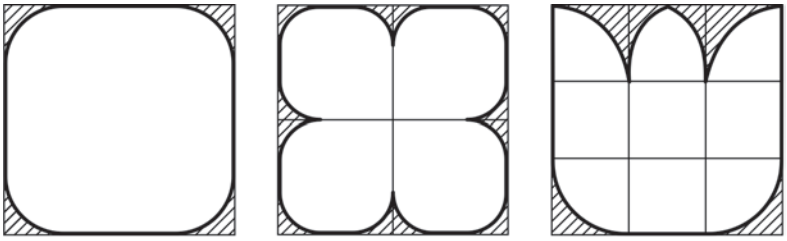


Рис. 105. Моделирование прихваток,
подставок под горячее на основе квадрата

Варианты моделирования прихваток и подставок под горячее на основе круга представлены на рисунке 106.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

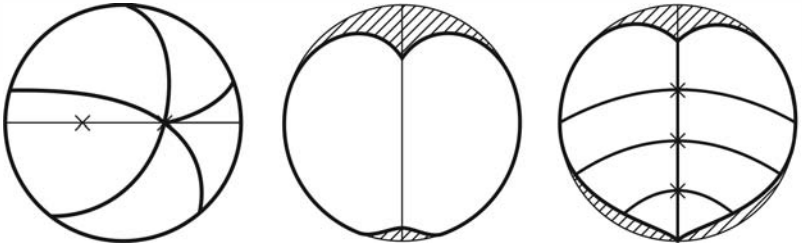


Рис. 106. Моделирование прихваток, подставок под горячее на основе круга

Существенную помощь в построении плавных овальных линий оказывают лекала — специальные чертёжные инструменты для построения и проверки кривых (рис. 107). Построение линий проводят последовательно по участкам. На каждом участке отмечают три точки, к ним подбирают подходящую кривую на лекале и проводят линию как под линейку.

Рис. 107. Лекала

При моделировании грелки для заварочного чайника, верхнюю часть которой собирают и завязывают тесьмой (рис. 108, *а*), высоту изделия увеличивают на 5–7 см. На чертеже базовой конструкции достраивают прямоугольник высотой 5–7 см (рис. 108, *б*). Линия $ВВ_1$ является линией притачивания кулиски.

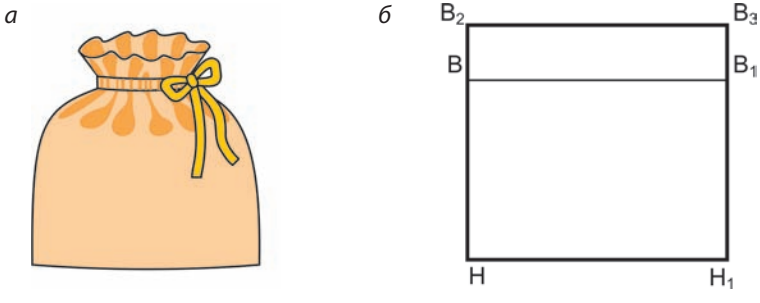


Рис. 108. Грелка для заварочного чайника: *а* — эскиз; *б* — чертёж

Моделирование грелки для заварочного чайника, состоящей из двух деталей, осуществляют за счёт изменения конфигурации углов (рис. 109).

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

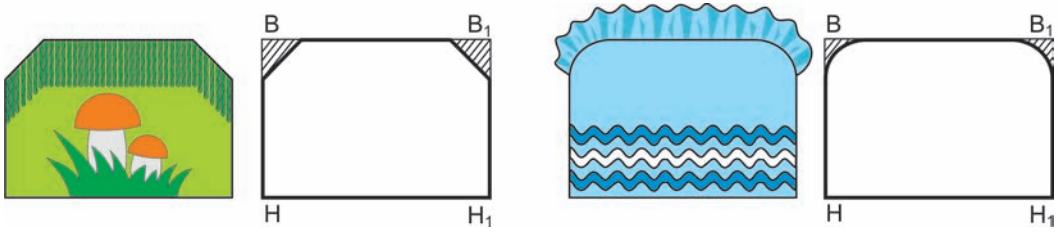


Рис. 109. Моделирование грелок из двух деталей

Углы грелки могут быть в виде ушек (рис. 110, *а*). Для этого линии ВН и $В_1Н_1$ продлевают вверх. От точек В и $В_1$ откладывают вверх 4–5 см и получают новые точки 1 и 2. Линию $ВВ_1$ продлевают вправо и влево на 4–5 см, строят квадраты. Из точек 1, 2, 3, 4 проводят плавные овальные линии (рис. 110, *б*).

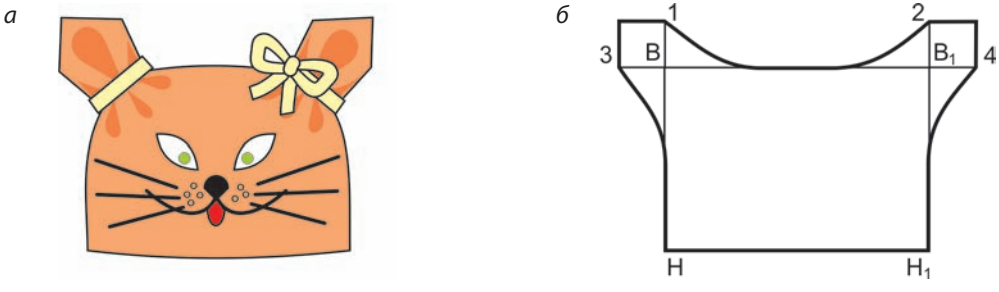


Рис. 110. Моделирование грелки с ушками

Моделирование грелок для заварочного чайника, пакетниц, сухарниц выполняют не только за счёт изменения формы, но и с помощью декоративных элементов: отделочных строчек, тесьмы, шнура, аппликации, вышивки, лоскутного шитья и т. д. (рис. 111).

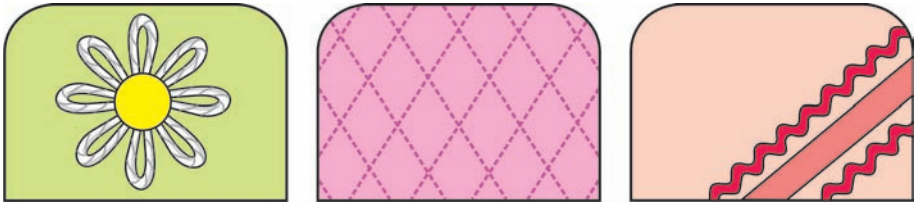


Рис. 111. Моделирование грелок при помощи декоративных элементов

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Отделочными элементами являются декоративные детали, например, в виде голов домашних и диких животных (кота, бычка, тигра, медведя, лисы и др.). Примеры таких деталей представлены на рисунке 112.

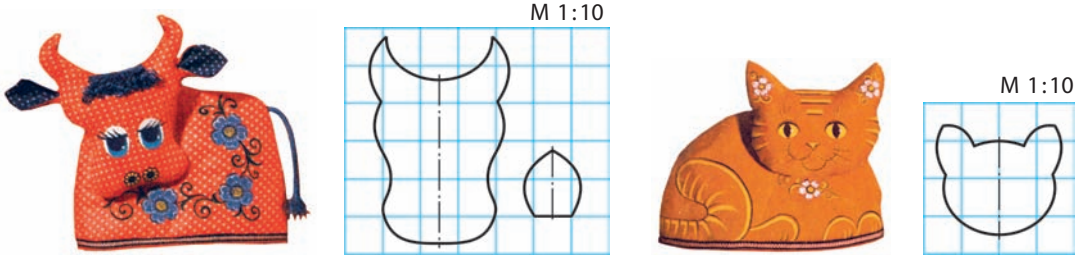


Рис. 112. Грелки для заварочного чайника в виде животных

Какие приёмы чаще всего используют при моделировании изделий для кухни? Обоснуйте свою позицию.

Оформление выкройки.

Чертёж, скорректированный в процессе моделирования, вырезают по контуру и разрезают по основным линиям. Полученные детали являются основной выкройкой швейного изделия. Все вырезанные детали пронумеровывают, подписывают название. На каждой детали указывают направление нити основы, определяют линии сгибов. На выкройках по всем срезам указывают величины припусков на швы в миллиметрах (рис. 113). В зависимости от вида обработки срезов к ним дают различные припуски (табл. 21).

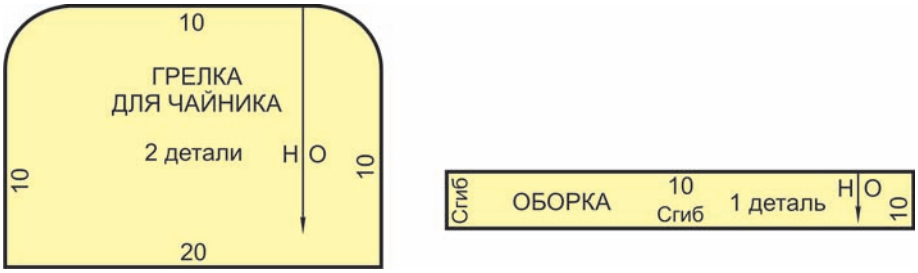


Рис. 113. Оформление выкройки

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

***Таблица 21* — Величины припусков на швы**

Вариант обработки	Припуски, мм
Соединение деталей стачным швом	10–15
Обработка края швом вподгибку с закрытым срезом	15–25
Обработка края обтачным швом	5–0
Обработка края окантовочным швом	0

Выполнив подготовку выкройки к раскрою, составляют перечень деталей кроя (табл. 22). Он необходим для того, чтобы проконтролировать правильность раскроя изделия. Если изделие выкраивают из нескольких видов текстильных материалов, то перечень деталей кроя составляют отдельно для каждого вида.

***Таблица 22* — Перечень деталей кроя грелки для чайника**

Основная ткань

Деталь кроя	Количество деталей
1. Верхняя деталь грелки	1
2. Нижняя деталь грелки	1
3. Отделочная деталь	2

Прокладочный материал

Деталь кроя	Количество деталей
1. Утепляющая прокладка грелки	1

Расчёт количества ткани на изделие.

Чтобы экономно расходовать ткань при пошиве изделий, надо правильно определить её необходимое количество, которое зависит

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

от модельных особенностей изделия, ширины ткани, наличия рисунка и его вида (односторонний, разносторонний).

Для определения количества ткани необходимо знать высоту самой большой детали изделия и прибавить 5–8 см для обработки нижнего и верхнего срезов. Из одной ширины ткани при небольших размерах деталей получают крой нескольких изделий (грелка, прихватка).

Для получения более точного расчёта выполняют раскладку деталей выкройки на листе бумаги с учётом припусков на обработку срезов. Ширина листа бумаги равна ширине ткани, а полученная длина — необходимой длине ткани, то есть расходу ткани на изделие.

Рассчитывают также количество отделочных материалов. Для этого измеряют длину тех срезов, которые следует обработать, вычисляют длину материала в зависимости от вида отделки (сборка, складка и т. п.) и добавляют около 10–15 см на обработку поперечных срезов.

Какую смысловую информацию несут надписи на выкройках? С какой целью их выполняют?

Техническое моделирование, лекала, основная выкройка.

1. Охарактеризуйте этапы (последовательность), которые осуществляют при моделировании изделия. **2.** Какие инструменты и приспособления используют для построения линий сложной конфигурации? **3.** С какой целью на выкройке указывают направление нити основы? **4.** Что влияет на величину припусков на обработку срезов? **5.** Почему необходимо составлять перечень деталей кроя? **6.** Как рассчитывают необходимое количество ткани и отделочных материалов на пошив изделия?

Практическая работа
Выполнение моделирования швейного изделия

Цель: научиться приёмам моделирования, изготовления и оформления выкройки изделия для кухни.

Оснащение: художественный эскиз изделия для кухни, чертёж изделия для кухни, бумага, карандаш, линейка, треугольник, циркуль, лекала, ножницы.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Последовательность выполнения работы

1. Изучите художественный эскиз вашего изделия для кухни.
2. Определите места изменения чертежа в соответствии с художественным эскизом.
3. Выполните моделирование изделия.
4. Вырежьте выкройки изделия для кухни.
5. Оформите выкройки изделия для кухни.
6. Составьте перечень деталей кроя (в тетради):

Деталь кроя	Количество деталей

7. Рассчитайте количество ткани на изготовление изделия. Запишите в тетрадь.
8. Оцените проделанную работу по следующим критериям:

- точное определение мест изменения чертежа в соответствии с художественным эскизом;
- соответствие выполненного моделирования художественному эскизу;
- аккуратность и ровность вырезанных контуров выкройки;
- оформление выкройки изделия в соответствии с техническими требованиями.

§ 19. ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ. РАСКРОЙ ТКАНИ

Вы узнаете: о технологической последовательности изготовления изделий для кухни, последовательности раскроя швейных изделий для кухни.

Вы научитесь: подготавливать ткань к раскрою и выкраивать детали швейного изделия.

Изготовление швейного изделия осуществляют в определённой последовательности. Вы уже знакомы с основными её этапами.

Способ обработки отдельных деталей, узлов и последовательность сборки зависят от вида и модельных особенностей изготавливаемого изделия. Примерная последовательность изготовления ряда изделий для кухни представлена в таблице 23.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Таблица 23 **— Последовательность изготовления изделий для кухни**

Последовательность выполнения работы
Прихватка, подставка под горячее
1. Декоративная отделка
2. Соединение основных деталей с утеплителем
3. Обработка краёв изделия
4. Отделка и окончательная обработка изделия
Грелка для заварочного чайника из одной детали
1. Декоративная отделка
2. Соединение верхней детали с утеплителем
3. Обработка бокового среза верхней детали
4. Обработка бокового среза детали подкладки
5. Соединение деталей по верхнему срезу
6. Обработка нижнего среза
7. Отделка и окончательная обработка изделия
Грелка для заварочного чайника из двух деталей
1. Декоративная отделка
2. Соединение деталей верха с утеплителем
3. Обработка боковых и верхнего срезов верха грелки
4. Обработка боковых и верхнего срезов деталей подкладки

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 23

Последовательность выполнения работы
5. Соединение верха и подкладки по нижнему срезу
6. Отделка и окончательная обработка изделия
Пакетница
1. Декоративная отделка
2. Обработка бокового среза
3. Обработка верхнего среза
4. Обработка нижнего среза
5. Отделка и окончательная обработка пакетницы
Сухарница
1. Декоративная отделка
2. Дублирование деталей
3. Прикрепление завязок
4. Соединение деталей изделия с одновременной обработкой краёв
5. Отстрачивание изделия по линиям сгиба
6. Отделка и окончательная обработка изделия

В процессе выполнения операций по обработке изделия используют технологические карты. На обработку отдельного узла детали может быть предложено несколько вариантов технологических карт, которые отличаются количеством операций, их последовательностью, сложностью, используемым оборудованием. Нарушение последовательности технологических операций приводит к ухудшению качества изделия в готовом виде.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Какие операции выполняют при раскрое ткани?
Почему необходимо выполнять подготовку ткани к раскрою?
Как можно определить направление нити основы на лоскуте ткани без кромки?
В какой последовательности раскладывают выкройки на ткани?
Какие требования следует соблюдать при выполнении обмеловки выкроек на ткани, выкраивании деталей изделия?

Существуют специальные приспособления, которые облегчают и ускоряют процесс выполнения операций по раскрою деталей швейного изделия.

Фиксировать выкройку на ткани помогают специальные грузики. Фиксирующие грузики представляют собой металлический круг с несколькими шипами-ножками (рис. 114). Они различаются весом и размером. Грузики быстро раскладываются на выкройке, легко снимаются и передвигаются. Особенно удобно использовать их при раскрое мелких деталей.

Рис. 114. Фиксирующие грузики

Рис. 115. Меловое колёсико

Для для нанесения токих и чётких линий разметки на ткани используют меловое колёсико (рис. 115). Оно не пачкает руки, не требует постоянного затачивания, рисует легко и без нажима.

Для разметки припусков на швы удобно пользоваться раскройной линейкой (рис. 116, *а*). На линейке со шкалой установлен специальный бегунок, который позволяет зафиксировать необходимую величину припуска и служит ориентиром при выполнении разметки (рис 116, *в*).

а

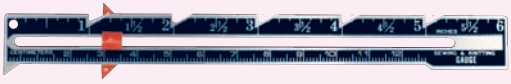


Рис. 116. Раскройная линейка

б

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

К чему приводит нарушение последовательности изготовления изделия?
Каким мылом (хозяйственным, туалетным, косметическим) желательно осуществлять обмеловку выкроек на ткани? Обоснуйте свою позицию.

1. Опишите последовательность изготовления вашего швейного изделия. **2.** Какая информация содержится в технологической карте? **3.** Опишите последовательность раскроя вашего швейного изделия. **4.** Какие требования соблюдают при раскладке выкроек на ткани? **5.** Как надо пользоваться ножницами, вырезая из ткани детали изделия?

Практическая работа
Подготовка ткани и её раскрой

Цель: научиться подготавливать ткань к раскрою и выкраивать изделие.

Оснащение: утюг, гладильная доска, выкройки деталей изделий кухонного комплекта, ткань, проутюжильник, рабочая коробка.

Последовательность выполнения работы

1. Выполните декатировку ткани.
2. Проверьте ткань на наличие дефектов.
3. Определите характер рисунка ткани и настелите ткань.
4. Выполните раскладку выкроек на ткани.
5. Выполните обмеловку выкроек на ткани, отложите припуски на швы.
6. Выкройте детали кроя.
7. Проверьте качество и количество выкроенных деталей.

§ 20. НАЗНАЧЕНИЕ И ПРИЁМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ МАШИННЫХ ШВОВ

Вы узнаете: о классификации машинных швов в зависимости от их назначения, особенностях их конструкции.

Вы научитесь: выполнять отделочные машинные швы.

Основным средством соединения деталей швейного изделия являются машинные ниточные швы. В зависимости от назначения их делят на соединительные, краевые и отделочные.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Качество выполнения машинных швов зависит от соблюдения технических условий: ширины шва, количества строчек и расстояния между ними, качества машинной строчки, номера ниток и игл.

К **соединительным швам** относят стачной, настрочной, накладной, запошивочный и двойной (рис. 117). В этих швах детали расположены по обе стороны от шва соединения. Графические изображения и назначение соединительных швов представлены в таблице 24.

Соединительные швы служат для соединения деталей изделия.

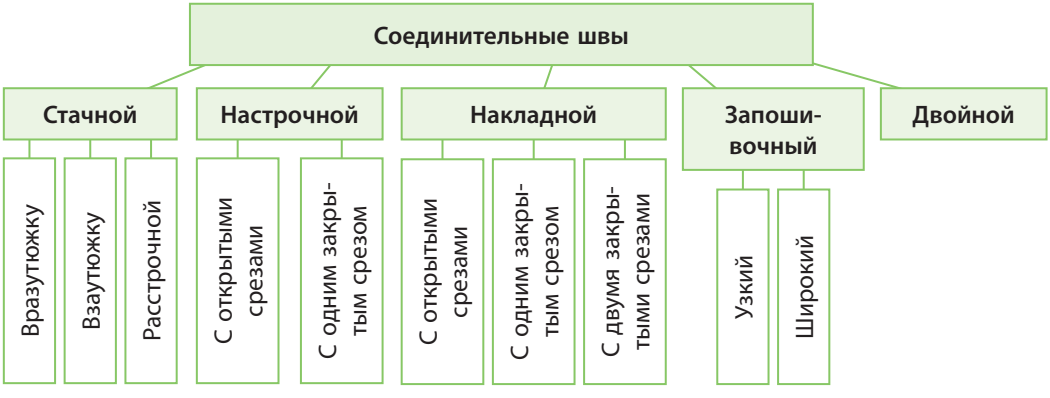
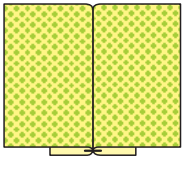
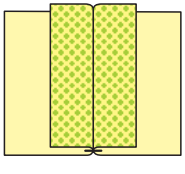
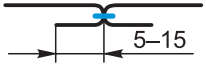


Рис. 117. Классификация соединительных швов

***Таблица 24* — Соединительные швы**

Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
Стачной			
Вразутюжку			

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Продолжение таблицы 24

Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
Взаутюжку			5–15
Расстрочной			2–5
Настрочной			
С открытыми срезами			По модели 10–15
С одним закрытым срезом			По модели 10–15
Накладной			
С открытыми срезами			5–10 5–10

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 24

Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
С одним закрытым срезом			По модели 5–15
Запошивочный			
Узкий			4–7
Широкий			6–10
Двойной			3–4 5–7

Какой соединительный шов самый прочный? Обоснуйте свой выбор.

К **краевым швам** относят швы вподгибку, обтачные и окантовочные (рис. 118). Детали в краевых швах расположены по одну сторону от шва

Краевые швы применяют для обработки края детали или среза.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

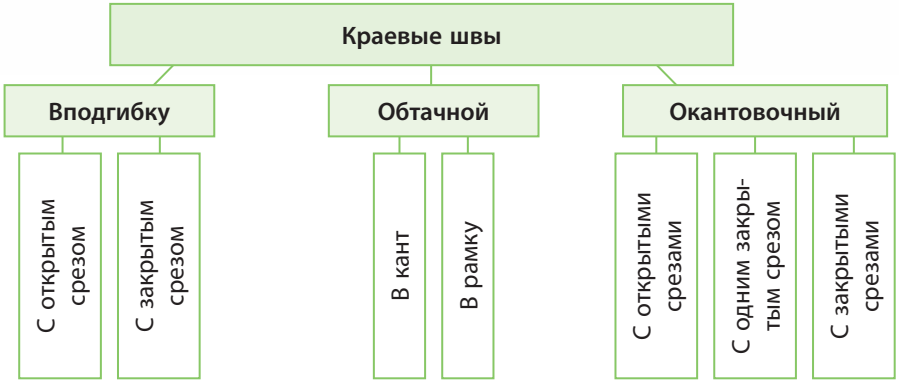


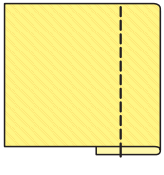
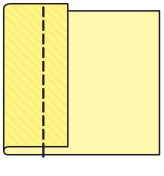
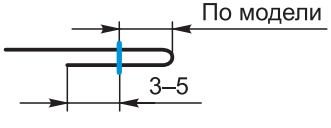
Рис. 118. Классификация краевых швов

(например, швы обтачивания воротника, швы обработки низа изделия и рукавов и др.).

Обтачной шов используют для обработки края детали дополнительной или парной деталью — *обтачкой*. Шов выполняют в кант и в рамку. Обычно кант образуют из детали, расположенной на лицевой стороне изделия, чтобы закрыть нижнюю деталь и шов. Рамку выполняют для отделки. Дополнительным требованием к обтачным швам является одинаковая ширина канта или рамки вдоль обработанного края (среза).

Графические изображения и назначение краевых швов представлены в таблице 25.

***Таблица 25* — Краевые швы**

Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
Вподгибку			
С открытым срезом			

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Продолжение таблицы 25

Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
С закрытым срезом			7–10; 1–2; По модели
Обтачной			
В кант			5–7; 1–2
В рамку			5–10; 5–7
Окантовочный			
С открытыми срезами			3–4; 1–2
С одним закрытым срезом			3–7; 3–5

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 25

Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
С закрытыми срезами			3–7 1–2
			1–2

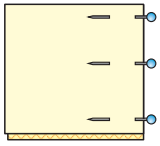
Технологическая карта (учебная) 9

Обтачной шов в кант

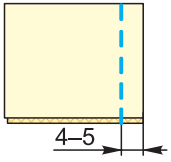
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

1. Сложить две детали лицевой стороной внутрь, уравнять срезы, сколоть булавками

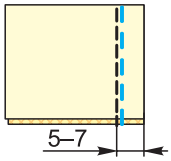
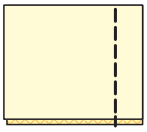
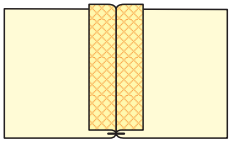
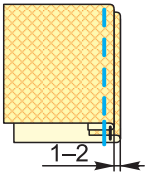
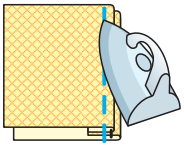
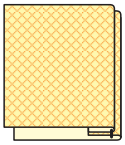


2. Сметать сложенные детали, удалить булавки



Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 9

Последовательность выполнения	
3. Обтачать детали, выполняя в начале и в конце строчки закрепки	
4. Удалить нитки смётывания	
5. Разутюжить припуски шва	
6. Вывернуть детали на лицевую сторону, выметать, формируя кант	
7. Приутюжить шов	
8. Удалить нитки вымётывания 9. Приутюжить шов	

Какую функцию выполняет окантовочный шов в различных швейных изделиях лёгкого ассортимента? Обоснуйте свою позицию.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

К **отделочным швам** относят рельефные швы, швы с кантом и складки (рис. 119).

Отделочные швы предназначены для отделки изделия и создания его силуэта.

Большим разнообразием характеризуются складки. Они бывают отделочные и соединительные, односторонние и двусторонние, мягкие, стачные, настрочные. Отделочные складки выполняют на одной детали, соединительные — при соединении двух или трёх деталей.

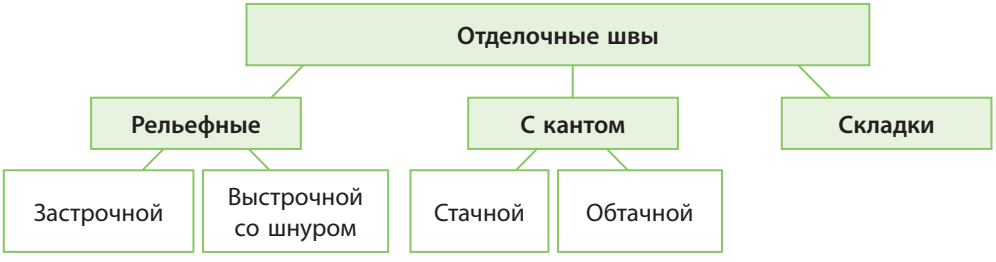


Рис. 119. Классификация отделочных швов

В односторонних складках с лицевой стороны все сгибы направлены в одну сторону. В двусторонних сгибы направлены либо навстречу друг другу (встречная складка), либо в противоположные стороны (бантовая складка).

Складки, выполненные строчками, невидимыми с лицевой стороны, называют стачными, видимыми с лицевой стороны — настрочными.

Мягкие складки закладывают на необходимую глубину и фиксируют поясом или другой деталью. При их выполнении не проводят влажно-тепловую обработку.

К готовым складкам предъявляют следующие требования:

- линии перегибов и строчки ровные;
- стороны складок симметричные;
- глубина складок одинаковая;
- закрепки расположены на одном уровне;
- припуски на складки плотно прилегают к основной детали;
- отделочные строчки симметричные.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

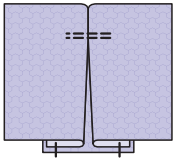
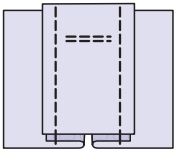
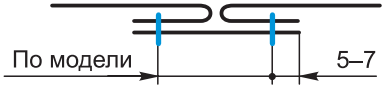
Графические изображения и назначение отделочных швов представлены в таблице 26.

***Таблица 26* — Отделочные швы**

Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
Рельефные			
Застрочной			1,5–3; По модели
С кантом			
Стачной			По модели; 5–15
Обтачной			По модели; 5–7
Складки			
Простые отделочные			По модели

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 26

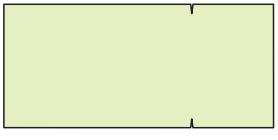
Название	Графическое изображение		Схема
	Лицевая сторона	Изнаночная сторона	
Простые соединительные			

Технологическая карта (учебная) 10
Застрочной рельефный шов

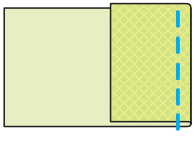
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

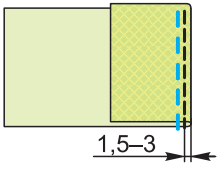
1. Разметить положение шва, выполнив надсечки по краям детали



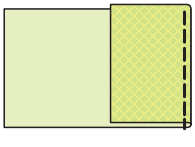
2. Заметать деталь, перегнув её по надсечкам изнаночной стороной внутрь
3. Приутюжить сгиб



4. Проложить машинную строчку вдоль сгиба ткани

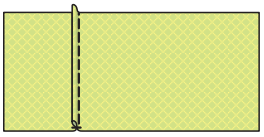


5. Удалить нитки замётывания



Правообладатель Адукацыя і выхаванне

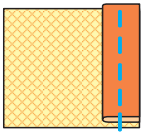
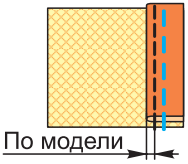
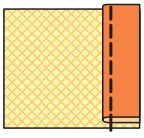
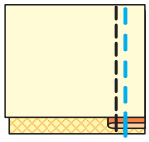
Окончание технологической карты 12

Последовательность выполнения	
6. Разутюжить шов, заутюжить защип	

Технологическая карта (учебная) 11

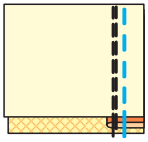
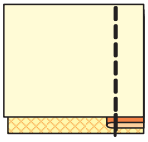
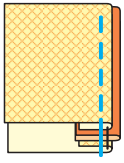
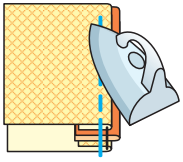
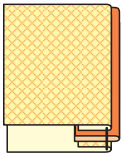
Обтачной шов с кантом

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения	
1. Заутюжить полоску ткани для канта вдоль пополам изнаночной стороной внутрь	
2. Приметать кант, уложив его на лицевую сторону детали и уровняв срезы	
3. Притачать кант, выполняя в начале и в конце строчки закрепки	
4. Удалить нитки примётывания	
5. Сметать детали, сложив лицевыми сторонами внутрь	

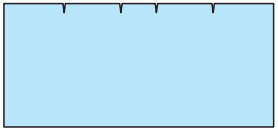
Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 11

Последовательность выполнения	
6. Обтачать детали по строчке притачивания канта, выполняя в начале и в конце строчки закрепки	
7. Удалить нитки смётывания	
8. Вывернуть обтачанные детали на лицевую сторону, выправить и выметать	
9. Приутюжить шов	
10. Удалить нитки вымётывания	

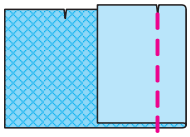
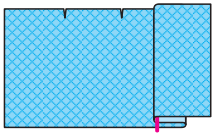
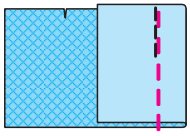
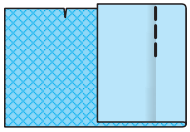
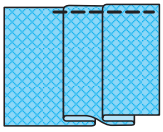
Технологическая карта (учебная) 12
Простые отделочные складки

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения	
1. Разметить складки, выполнив надсечки по краю детали	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 12

Последовательность выполнения	
2. Заметать складки, перегнув деталь изнаночной стороной внутрь, совмещая надсечки	
3. Заутюжить складки	
4. Застрочить складки, выполняя в начале и в конце строчки закрепки	
5. Удалить нитки замётывания	
6. Закрепить припуски на складки по верхнему срезу детали 7. Приутюжить складки	

Сравните отделочные швы с кантом с соответствующими соединительными и краевыми швами. Выявите сходство и различие.

Швы: обтачные, отделочные, рельефные, с кантом, складки.

1. Какой основной признак заложен в названии вида швов?
2. В чём основное отличие настрочных швов от накладных?
3. Сравните окантовочные и обтачные швы. Выявите их

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

сходство и различие. **4.** Чем отличаются мягкие складки от настрочных? **5.** По каким признакам определяют лицевую сторону запошивочного шва? **6.** Рассмотрите швейное изделие, предложенное учителем. Определите, какие швы использовались при его изготовлении.

Практическая работа
Выполнение образцов машинных швов

Цель: совершенствовать навыки выполнения машинных швов, научиться выполнять отделочные швы, проверять их качество.

Последовательность выполнения работы

1. Изучите графические изображения, образцы машинных швов и их схемы.
2. Составьте технологическую карту на изготовление образца машинного шва или изучите технологические карты на изготовление образцов машинных швов, предложенные в учебном пособии.
3. Подготовьте необходимые материалы.
4. Подготовьте и отрегулируйте швейную машину.
5. Выполните шов, соблюдая технические условия и технологическую последовательность, представленную в технологической карте.
6. Проверьте качество выполненного образца машинного шва.

§ 21. ПОДГОТОВКА ДЕТАЛЕЙ КРОЯ К ОБРАБОТКЕ

Вы узнаете: об особенностях подготовки деталей кроя к обработке.

Вы научитесь: подготавливать к обработке детали кроя изготавливаемого изделия.

Элементы отделки часто выполняют перед изготовлением изделия. Например, вначале выполняют аппликацию, настрачивают отделочные материалы, а затем изготавливают изделие. На деталях изделий кухонного комплекта выполняют вышивку, аппликацию и др. Деталь выполняют в технике лоскутного шитья.

Вышивка крестом, гладью, украшающими швами — традиционный способ декорирования швейных изделий (рис. 120). Вышивку крестом выполняют на отбелённых или гладкокрашеных льняных и

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 120. Прихватки с вышивкой

Рис. 121. Прихватки с аппликацией

хлопчатобумажных тканях с чётко выраженным полотняным переплетением. Гладь и украшающие швы выполняют на тканях любого переплетения и структуры. Для работы чаще всего используют нитки мулине в 3–6 сложений. При выполнении вышивки следует помнить, что изнаночная сторона изделия должна быть такой же аккуратной, как и лицевая (концы ниток тщательно закреплены и обрезаны, нет узелков).

Аппликация из ткани — способ создания узоров из разноцветных лоскутов ткани (рис. 121). Вначале лоскуток ткани надо продублировать клеевым прокладочным материалом. Продублированная ткань приобретает жёсткость, не скользит, не даёт перекосов. Работать с ней значительно легче. По шаблону или через копировальную бумагу на лоскуток наносят контуры желаемой детали, затем её вырезают и примётывают к детали изделия. При этом необходимо следить за тем, чтобы элементы аппликации не топорщились и направление нитей основы на них совпадало с направлением нитей основы на изделии. Элементы аппликации соединяют с изделием различными швами — ручными украшающими швами, зигзагообразной машинной строчкой (рис. 122). Для большей выразительности на готовой

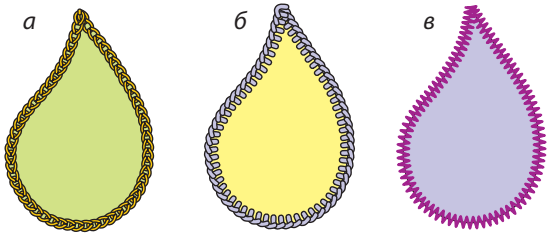


Рис. 122. Закрепление элементов аппликации:
а — тамбурным швом;
б — петельным швом;
в — зигзагообразной строчкой

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

аппликации выполняют украшающие швы. Например, по листику стебельчатым швом вышивают жилки, в цветке — тычинки, у зайца — глазки.

Можно выполнить клеевую аппликацию. Для этого на изнаночную сторону подготовленной детали для аппликации накладывают полоски клеевой паутинки, обрезают их по контуру детали. Раскладывают изделие на гладильной доске, аккуратно переносят деталь аппликации на нужное место и приклеивают горячим утюгом.

Декорирование отделочными материалами — самый простой способ отделки швейных изделий (рис. 123). В кухонных комплектах часто используют сочетание различных отделочных материалов. Сутаж, вьюнчик, узкую тесьму настрачивают одной строчкой посередине, широкую — с двух сторон. Кружево настрачивают зигзагообразной строчкой. Сложные узоры выполняют только из узких отделочных материалов. По контуру рисунка примётывают тесьму и пришивают мелкими стежками швом вперёд иголку или за иголку нитками в тон отделочных материалов или на швейной машине прямой или зигзагообразной строчкой.

Рис. 123. Прихватки, декорированные отделочными материалами

Технологическая карта (учебная) 13

Соединение отделочной тесьмы с изделием

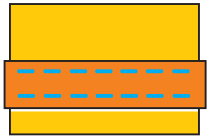
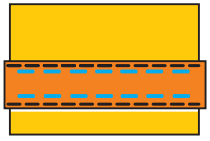
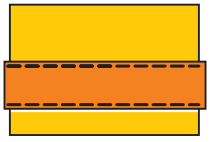
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

1. Наметить место расположения тесьмы меловой линией

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 13

Последовательность выполнения	
2. Наметать тесьму на лицевую сторону детали, совмещая нижний край с меловой линией	
3. Настрочить тесьму с обеих сторон на расстоянии 1–2 мм от края тесьмы	
4. Удалить нитки намётывания 5. Приутюжить настроченную тесьму	

Декоративные строчки (стёжку) выполняют в том случае, если изделие с утеплителем. С помощью данных строчек утеплитель соединяют с основной тканью или подкладкой прямой или зигзагообразной машинной строчкой. Длина стежка 3,5–4,0 мм. Прокладывая машинную строчку, используют лапку с направляющей линейкой. Она позволяет ускорить процесс стёжки и улучшить её качество. Строчки образуют различные рисунки (рис. 124). Цвет ниток должен совпадать с цветом ткани или контрастировать с ним. Усилить декоративный эффект строчек можно, используя узкие отделочные материалы (тесьма, сутаж, вьюнчик).

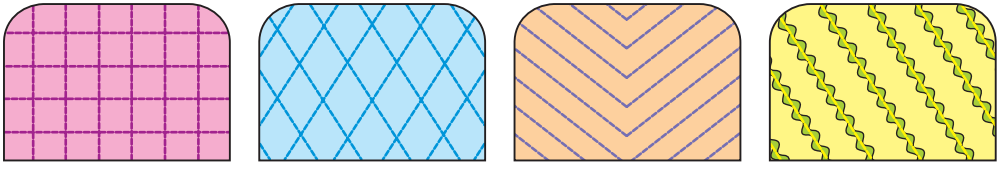


Рис. 124. Варианты стёжки

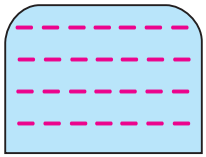
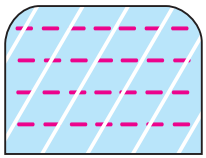
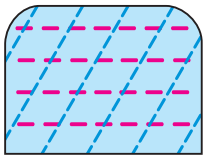
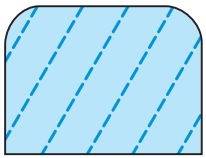
Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Технологическая карта (учебная) 14

Соединение утеплителя с деталью верха изделия

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

1. Выкроить утеплитель в соответствии с размерами верхней детали грелки	
2. Наметать деталь верха на утеплитель	
3. Наметить линии стёжки на лицевой стороне мелом (мылом)	
4. Выстегать деталь верха по намеченным линиям	
5. Удалить нитки намётывания 6. Выполнить влажно-тепловую обработку со стороны основной детали без увлажнения паром	

Примечание. Утеплитель выкраивают без припусков на швы.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Технику лоскутного шитья широко применяют для декорирования кухонных комплектов. В этой технике полностью выполняют верхнюю деталь подставки под горячее, прихватки или её часть, украшают грелку для чайника, дно или боковые детали сухарницы (рис. 125).

Рис. 125. Декорирование изделий лоскутным шитьём

Какие прокладочные материалы используют для придания изделиям для кухни жёсткости, объёмности, защиты от горячих поверхностей? Обоснуйте свой выбор.
На что оказывают влияние приспособления малой механизации при использовании их для прокладывания декоративной строчки? Обоснуйте свою позицию.

1. Охарактеризуйте виды декоративной отделки, используемые в кухонных комплектах. **2.** Какие виды декоративной отделки могут быть использованы при изготовлении грелки для чайника? **3.** В каких изделиях для кухни выполняют клеевую аппликацию? **4.** Как выполняют стёжку с тесьмой вьюнчик?

§ 22. ОБРАБОТКА И ОТДЕЛКА ПРИХВАТКИ, ПОДСТАВКИ ПОД ГОРЯЧЕЕ

Вы узнаете: об особенностях обработки и отделки прихватки, подставки под горячее.

Вы научитесь: изготавливать прихватку, подставку под горячее в соответствии с вашим эскизом.

Изготовление изделий комплекта для кухни выполняют в соответствии с разработанной последовательностью на основании

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

технологических карт на обработку отдельных узлов и всего изделия в целом.

В прихватке (подставке под горячее), состоящей из одного слоя текстильного материла, срезы обрабатывают вручную (петельными стежками), на швейной машине — с использованием тесьмы или косой бейки, на краеобмёточной машине.

В прихватке, подставке под горячее, состоящей из двух деталей (верх и низ) или трёх (верх, низ, утеплитель), детали сначала складывают между собой, смётывают, а затем срезы обрабатывают обтачным или окантовочным швом (рис. 126).

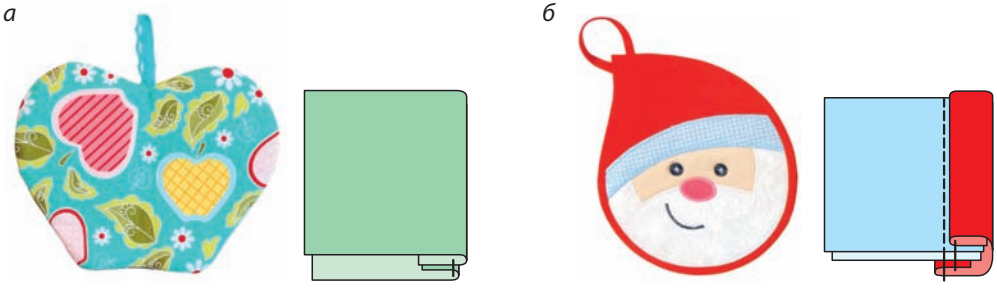


Рис. 126. Варианты обработки прихватки:
а — обтачным швом; *б* — окантовочным швом

Изготовление петель для прихваток. На прихватках выполняют петли, за которые их подвешивают. Петли изготавливают из узких отделочных материалов, из полоски основной или отделочной ткани. Если на прихватке выполнена отделка из шнура, вьюнчика, узкой тесьмы, то и петлю делают из этих же материалов.

Из ткани выполняют выстрочные петли. Выкраивают полоску шириной 30–35 мм. Длина полоски для петли равна двойной длине петли плюс припуск для соединения с изделием. Направление нити основы проходит вдоль полоски. Выстрочную петлю изготавливают двумя способами:

1. Подготовленную полоску ткани сгибают лицевой стороной внутрь, прокладывают машинную строчку и выворачивают на лицевую сторону. Шов располагают посередине петли. Вдоль сгибов петли прокладывают отделочную машинную строчку на расстоянии

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

1–2 мм от сгибов. Затем формируют угол, который закрепляют машинной строчкой (технологическая карта 15).

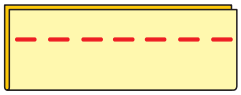
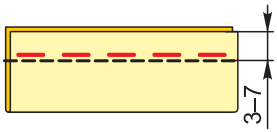
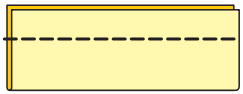
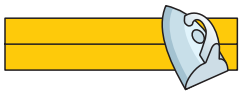
2. Продольные срезы полоски подгибают внутрь, деталь складывают пополам изнаночной стороной внутрь и закрепляют машинной строчкой. Затем формируют угол и настрачивают его (технологическая карта 16).

Технологическая карта (учебная) 15

Изготовление выстрочной петли (1-й способ)

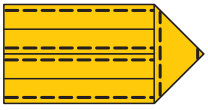
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

1. Сметать полоску ткани, сложенную по длине вдвое лицевой стороной внутрь	
2. Стачать полоску ткани, выполняя закрепки в начале и в конце строчки	
3. Удалить нитки смётывания	
4. Разутюжить припуск шва стачивания	
5. Вывернуть петлю на лицевую сторону, расположив шов посередине. Приутюжить	
6. Отстрочить сгибы петли	

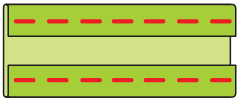
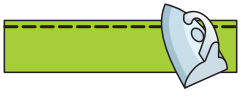
Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 15

Последовательность выполнения	
7. Сложить продольную сторону петли встык, образовать угол	
8. Закрепить машинной строчкой угол сформированной петли 9. Приутюжить готовую петлю	

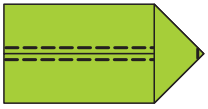
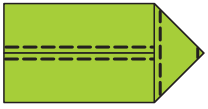
Технологическая карта (учебная) 16
Изготовление выстрочной петли (2-й способ)

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения	
1. Заметать на изнаночную сторону продольные срезы полоски	
2. Сметать полоску ткани, сложенную по длине вдвое изнаночной стороной внутрь, совмещая замётанные края	
3. Застрочить край полоски, выполняя закрепки в начале и в конце строчки	
4. Удалить нитки замётывания и смётывания	
5. Приутюжить полоску с застроченными краями	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 16

Последовательность выполнения	
6. Сложить продольную сторону петли встык, образовать угол	
7. Закрепить машинной строчкой угол сформированной петли 8. Приутюжить готовую петлю	

Готовые петли пришивают к прихваткам по центру одной из сторон или в углу (рис. 127).

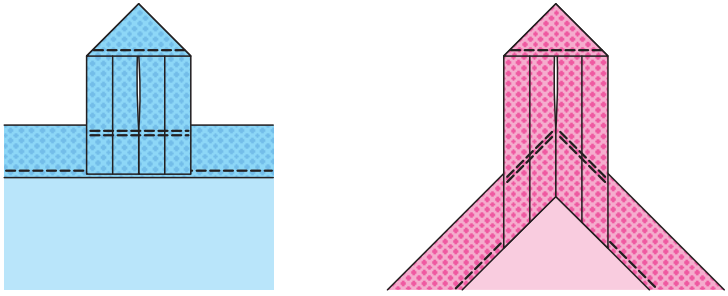
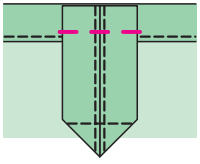


Рис. 127. Варианты крепления петель к изделию

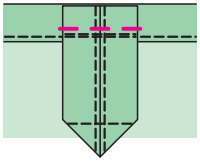
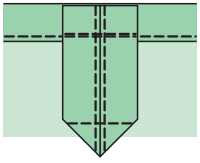
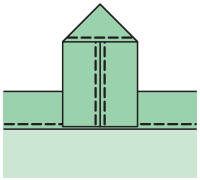
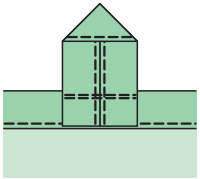
Технологическая карта (учебная) 17
Соединение петли с изделием

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, ткань, рабочая коробка.

Последовательность выполнения	
1. Приметать петлю к верхнему краю прихватки, накладывая её изнаночной стороной на изнаночную сторону прихватки	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 17

Последовательность выполнения	
2. Притачать петлю к прихватке тройной машинной строчкой	
3. Удалить нитки примётывания	
4. Заутюжить петлю в сторону края прихватки	
5. Закрепить отогнутую петлю тройной машинной строчкой 6. Приутюжить петлю	

Какие отделочные материалы не используют для изготовления петли? Какие отделочные материалы рекомендуют для окантовки срезов прихватки, подставки под горячее? Обоснуйте свою позицию.

1. Рассмотрите образец или фотографию плоской прихватки, предложенной учителем. Опишите последовательность её изготовления. **2.** Какие факторы влияют на выбор способа обработки края прихватки? **3.** Какие приспособления малой механизации могут быть использованы для окантовки среза прихватки? На что повлияет их использование?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 23. ОБРАБОТКА И ОТДЕЛКА ГРЕЛКИ ДЛЯ ЗАВАРОЧНОГО ЧАЙНИКА

Вы узнаете: об особенностях обработки и отделки грелки для заварочного чайника.

Вы научитесь: изготавливать грелку для заварочного чайника в соответствии с вашим эскизом.

Пошив грелки начинают с обработки бокового среза. Чаще всего его выполняют стачным швом вразутюжку. Верхний срез грелки можно обрабатывать разными способами: стачивать по контуру (рис. 128, *а*), собирать на резинку (рис. 128, *б*), стягивать шнуром или тесьмой (рис. 128, *в*).

Рис. 128. Варианты обработки верхнего среза

При изготовлении грелок, верхнюю часть которых собирают и завязывают тесьмой, до соединения боковых швов выполняют кулиску. Она состоит из одной или двух частей (рис. 129). Кулиску

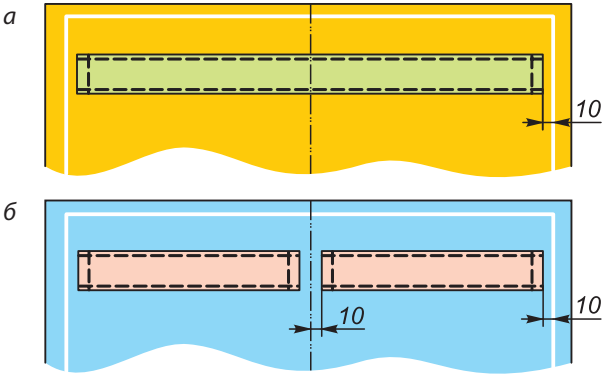


Рис. 129. Кулиска:
а — из одной детали;
б — из двух деталей

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

выполняют из широкой тесьмы или полоски ткани. Длина кулиски равна ширине грелки в готовом виде минус 20 мм. Ширина зависит от толщины шнура и особенностей модели. При выкраивании кулиски из ткани по поперечным срезам дают припуски на шов — 7–10 мм, по продольным — 5–7 мм (рис. 130).

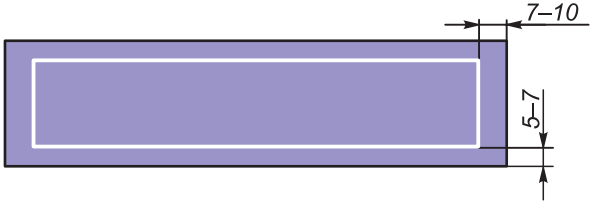


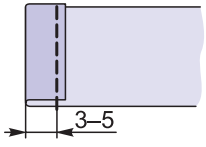
Рис. 130. Припуски на обработку кулиски

Технологическая карта (учебная) 18
Изготовление кулиски

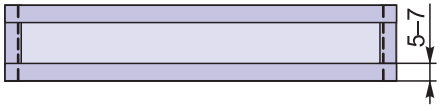
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, детали грелки, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

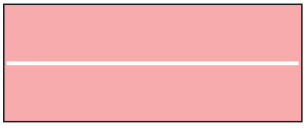
1. Застрочить поперечные срезы кулиски швом вподгибку с открытым срезом



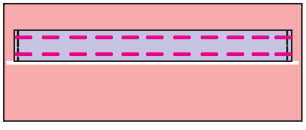
2. Заутюжить продольные срезы кулиски на изнаночную сторону



3. Наметить линию настрачивания кулиски на лицевой стороне детали

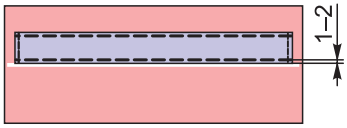
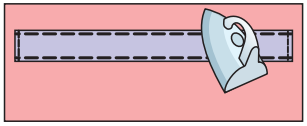


4. Наметать кулиску на лицевую сторону грелки, совмещая нижний край с намеченной линией



Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 18

Последовательность выполнения	
5. Настрочить кулиску по продольным срезам, выполняя закрепки в начале и в конце кулиски 6. Удалить нитки намётывания	
7. Приутюжить настроченную кулиску	

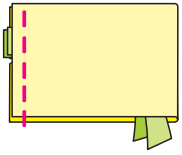
Примечание. Если кулиска изготовлена из тесьмы, то операцию 2 не выполняют.

Верхний срез грелки для заварочного чайника чаще всего обрабатывают обтачным швом. В технологических картах 19, 20 показана последовательность обработки бокового среза и соединения подкладки с верхом грелки.

Технологическая карта (учебная) 19

Обработка бокового среза с одновременным втачиванием завязки

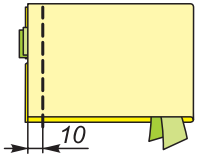
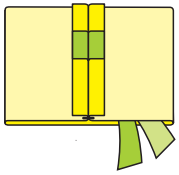
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, детали грелки, тесьма, рабочая коробка.

Последовательность выполнения	
1. Приметать два отрезка тесьмы, сложенные лицевыми сторонами внутрь, к боковому срезу грелки	
2. Сметать боковые срезы грелки	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 19

Последовательность выполнения

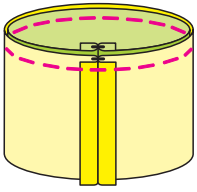
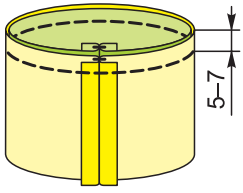
3. Стачать боковые срезы грелки, одновременно притачивая отрезки тесьмы 4. Удалить нитки смётывания	
5. Разутюжить боковой шов грелки с изнаночной стороны	

Примечание.
- Если по верху грелки не предусмотрена завязка, то операцию 1 не выполняют.
- Аналогично стачивают боковой шов подкладки.

Технологическая карта (учебная) 20
Соединение подкладки с верхом грелки

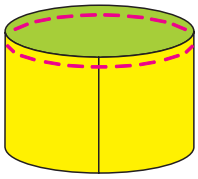
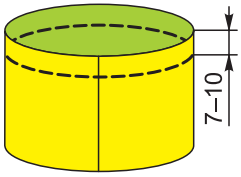
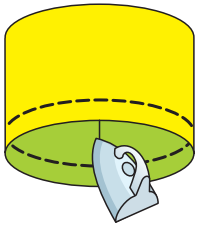
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, детали грелки, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

1. Сметать подкладку и верх грелки по верхнему срезу, сложив их лицевыми сторонами внутрь и совместив боковые швы	
2. Обтачать верхний срез грелки со стороны подкладки 3. Удалить нитки смётывания	

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 20

Последовательность выполнения	
4. Вывернуть грелку на лицевую сторону. Выправить и выметать шов обтачивания	
5. Отстрочить верхний край грелки 6. Удалить нитки вымётывания	
7. Приутюжить шов обтачивания	

По верхнему и другим срезам грелки иногда выполняют двойную оборку из основной или отделочной ткани. Двойная оборка позволяет создать красивый внешний вид грелки как с передней, так и с задней стороны. В этом случае вначале подготавливают оборку (технологическая карта 21). Затем её укладывают на лицевую сторону детали, уравнивают срезы, примётывают. Сверху накладывают вторую деталь, смётывают и стачивают. Обработанное изделие выворачивают на лицевую сторону (технологическая карта 22). Если оборку располагают по низу изделия, то её помещают между верхней деталью и подкладкой. В этом случае на боковом срезе подкладки необходимо заранее оставить отверстие, через которое выворачивают грелку.

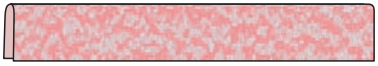
Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Технологическая карта (учебная) 21
Подготовка оборки

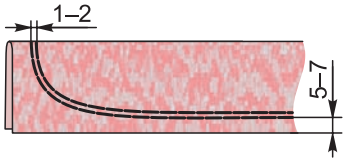
Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, деталь оборки, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

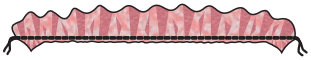
1. Сложить деталь оборки вдоль пополам изнаночной стороной внутрь и заутюжить.



2. Проложить две параллельные машинные строчки с ослабленным натяжением верхней нитки, начиная от сгиба оборки, затем вдоль среза, закончив у сгиба. Длина стежка 4 мм



3. Присборить деталь, стянув челночной ниткой срез оборки, до необходимой длины



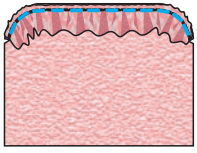
Примечания.
- Длина оборки равна длине среза притачивания, увеличенной в два раза. Ширина оборки зависит от модели.
- Нить основы проходит поперёк оборки.
- Если оборку изготавливают из тесьмы, то операцию 1 не выполняют.
- Длина собранной оборки равна длине среза притачивания грелки.

Технологическая карта (учебная) 22
Соединение деталей грелки с одновременным втачиванием оборки

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, детали грелки, оборка, рабочая коробка.

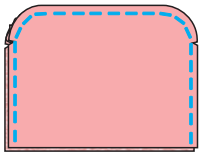
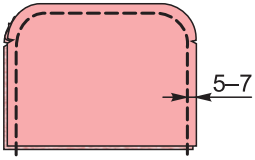
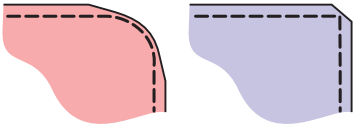
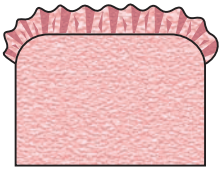
Последовательность выполнения

1. Приметать оборку к верхнему срезу грелки, уложив её на лицевую сторону грелки между надсечками и уравняв срезы



Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание технологической карты 22

Последовательность выполнения	
2. Сметать боковые и верхний срезы грелки, сложив детали лицевыми сторонами внутрь	
3. Стачать детали грелки по боковым и верхнему срезам, одновременно притачивая оборку 4. Удалить нитки смётывания	
5. Срезать излишки ткани на закруглениях и в уголках	
6. Вывернуть грелку на лицевую сторону и выправить шов стачивания	

Примечания.
- Если конструкцией грелки не предусмотрено выполнение оборки, то операцию 1 не выполняют.
- Вместо оборки по верхнему срезу грелки могут быть втачаны петли из тесьмы, кисточки, бахрома и т. п.

Грелку для заварочного чайника обычно выполняют на подкладке с утеплителем или без него. Если грелка без утеплителя, то обрабатывают боковые срезы у верха и подкладки. Верхнюю деталь грелки выворачивают на лицевую сторону. Внутрь грелки изнаночной стороной вставляют подкладку, совмещают боковые швы, уравнивают нижние срезы. В технологической карте 23 представлены обработка подкладки и соединение её с верхом изделия.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Пошив грелки с утеплителем аналогичен пошиву грелки без него. Отличие заключается в том, что утеплитель соединяют с основной деталью или с подкладкой декоративными строчками (стёжкой). Если по модели строчки не предусмотрены, то утеплитель закрепляют в швах соединения деталей.

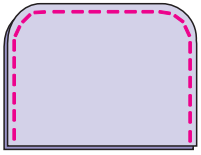
Технологическая карта (учебная) 23

Обработка подкладки грелки и соединение её с верхом изделия

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, детали грелки, рабочая коробка.

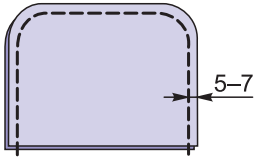
Последовательность выполнения

1. Сметать боковые и верхний срезы подкладки



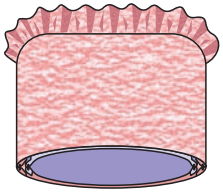
2. Стачать детали подкладки по боковым и верхнему срезам

3. Удалить нитки смётывания

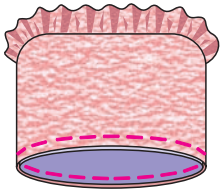


4. Заутюжить (разутюжить) припуски шва стачивания

5. Соединить деталь верха изделия и вложенной внутрь подкладки по припускам боковых швов потайными стежками в нескольких местах



6. Сметать верхнюю деталь грелки и подкладку по нижнему срезу



Правообладатель Адукацыя і выхаванне

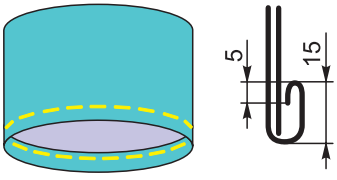
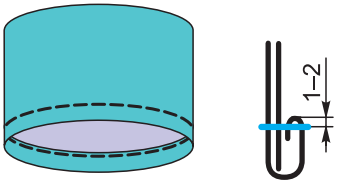
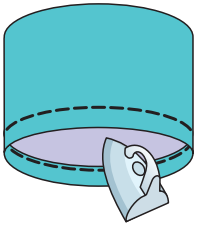
Нижние срезы обрабатывают швом вподгибку с закрытым срезом, окантовывают, обтачивают. В технологической карте 24 показана обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.

Технологическая карта (учебная) 24

Шов вподгибку с закрытым срезом

Оснащение: швейная машина, утюг, гладильная доска, грелка, рабочая коробка.

Последовательность выполнения

1. Заметать нижний срез грелки на внутреннюю сторону	
2. Застрочить припуск на подгибку 3. Удалить нитки замётывания	
4. Приутюжить нижний край грелки	

Изготовление грелок из двух частей: основной (колпака грелки) и декоративной (головы животного).

Пошив головы для грелки «Бычок» (см. рис. 112) выполняют в следующей последовательности:

1. Оформить мордочку: на одной детали головы способом аппликации или вышивки выполнить ноздри, глаза. Если используются ранее подготовленные детали глаз, носа, то их приклеивают после сборки головы.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

2. Изготовить уши. Детали уха сложить лицевыми сторонами внутрь, обтачать по боковым срезам, вывернуть на лицевую сторону, шов обтачивания выправить и приутюжить. Выполнить небольшую встречную складку и закрепить её машинной строчкой.

3. Изготовить голову. Детали мордочки и затылочной части головы сложить лицевыми сторонами внутрь, одновременно вложить уши, совмещая их с надсечками и уравнивая срезы, сметать и обтачать по контуру. Внизу оставить небольшое отверстие, через которое голову вывернуть на лицевую сторону, выправить шов обтачивания. Голову набить кусочками синтепона или поролона. Отверстие зашить ручными потайными стежками.

Аналогичным образом изготавливают головы других животных.

Грелку и голову животного соединяют между собой ручными потайными стежками. При изготовлении такой грелки в боковой шов вставляют хвост из шнура, ткани или других текстильных материалов.

Какие текстильные материалы лучше всего использовать при изготовлении подкладки грелки для заварочного чайника? Обоснуйте свою позицию.

1. Рассмотрите образец, фотографию или эскиз грелки для чайника, предложенные учителем. Опишите последовательность её изготовления. **2.** Предложите варианты изготовления завязки для грелки для заварочного чайника. **3.** Предложите варианты оформления концов завязки для грелки для заварочного чайника. **4.** Как обрабатывают верх грелки с использованием декоративно-прикладной тесьмы-канта? **5.** Какое приспособление малой механизации позволяет облегчить соединение тесьмы-канта с изделием и обеспечить хорошее качество? Почему?

§ 24. ОБРАБОТКА И ОТДЕЛКА ПАКЕТНИЦЫ, СУХАРНИЦЫ

Вы узнаете:	об особенностях обработки и отделки пакетницы, сухарницы.
Вы научитесь:	изготавливать пакетницу, сухарницу в соответствии с вашим эскизом.

Изготовление пакетницы.

Пошив пакетницы начинают с обработки бокового среза. Его выполняют стачным швом вразутюжку. Верхнюю часть пакетницы

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

собирают на резинку, стягивают шнуром или тесьмой. Нижнюю часть собирают на резинку для удобства использования (рис. 131).

На верхней части пакетницы, которую стягивают и завязывают тесьмой, выполняют кулиску аналогично, как и на грелке (см. рис. 129, 130, технологические карты 18, 19). Верхний срез пакетницы обрабатывают швом вподгибку с закрытым срезом, окантовывают. К верхнему срезу притачивают петлю из тесьмы (технологическая карта 17), с помощью которой размещают пакетницу на крючке.

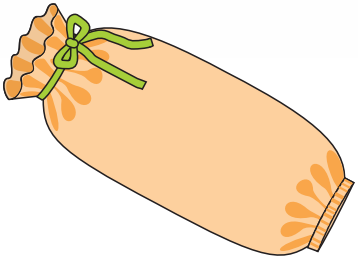


Рис. 131. Вариант обработки пакетницы

Изготовление сухарницы.

Сухарницу изготавливают из двух одинаковых деталей. Вначале детали дублируют флизелином. К одной детали примётывают 8 отрезков тесьмы — завязки (рис. 132). Подготовленные детали складывают между собой, смётывают и обрабатывают срезы обтачным или окантовочным швом. Чтобы сухарница легко складывалась и держала форму, её отстрачивают по линиям сгибов (рис. 133).

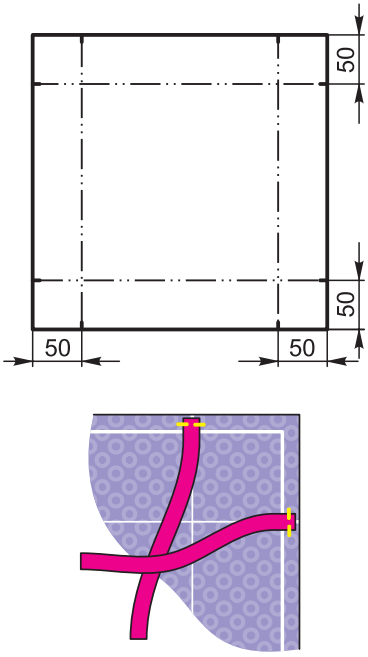


Рис. 132. Места расположения завязок

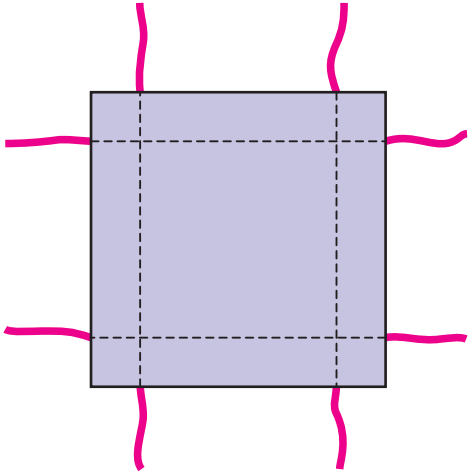


Рис. 133. Расположение строчек

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Готовое изделие тщательно приутюживают, складывают и фиксируют форму завязками.

Какие текстильные или отделочные материалы используют для изготовления завязок на сухарнице? Обоснуйте свою позицию.

1. Рассмотрите образцы, фотографии, эскизы пакетницы, представленные учителем, и опишите последовательность их изготовления. **2.** Какие существуют способы обработки края сухарницы? **3.** Сравните процесс изготовления прихватки и сухарницы. Выявите сходство и отличие.

Практическая работа
Изготовление швейного изделия

Цель: научиться анализировать технологические карты (учебные), составлять технологическую последовательность и изготавливать изделие для кухни.

Последовательность выполнения работы

1. Изучите технологические карты (учебные), предложенные в учебном пособии, подберите способы обработки своего изделия.
2. Подберите необходимые отделочные и прокладочные материалы и подготовьте их к соединению с основной деталью изделия.
3. Подготовьте и отрегулируйте швейную машину.
4. Обработайте изделие, соблюдая технологическую последовательность, указанную в технологической карте.
5. Проверьте качество изготовленного изделия.

§ 25. ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ИЗДЕЛИЯ

Вы узнаете: об особенностях выполнения окончательной отделки изделий для кухни.

Вы научитесь: выполнять окончательную отделку своего изделия для кухни.

Качество готового изделия зависит от технологии обработки отдельных его узлов, последовательности сборки и аккуратности

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

выполнения окончательной отделки. При окончательной отделке изделие:

- чистят (удаляют оставшиеся нитки ручных стежков, машинных швов, стирают следы меловых линий);
- выполняют влажно-тепловую обработку;
- пришивают фурнитуру и отделочные накладные детали;
- проверяют качество (соответствие эскизу и размерам изделия, симметричность деталей, ровность срезов и углов, качество соединительных и отделочных строчек, качество соединения отделочных материалов с изделием, вышивки, аппликации, равномерность сборки, ширину отделочных деталей по всей длине, соответствие размеров верха изделия и подкладки, качество влажно-тепловой обработки);
- складывают изделие (при необходимости);
- упаковывают изделие.

Какие могут быть варианты упаковки изделий для кухни? Обоснуйте свой вариант.

1. Для чего выполняют окончательную обработку изделия? **2.** В какой последовательности выполняют операции окончательной обработки изделия? **3.** По каким параметрам проверяют качество изделия для кухни?

Практическая работа
Окончательная обработка изделия

Цель: научиться выполнять окончательную обработку изделия для кухни.

Оснащение: рабочая коробка, утюг, гладильная доска.

Последовательность выполнения работы

1. Проведите чистку изделия: удалите нити смётывания, обрежьте и заправьте концы ниток, очистите меловые линии при помощи увлажнённой ткани.
2. Выполните влажно-тепловую обработку изделия.
3. Проверьте качество выполненной работы по параметрам, важным для вашего изделия.
4. Сложите изделие.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 26. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЯМИ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Вы узнаете: об уходе за изделиями из текстильных материалов.

Вы научитесь: грамотно ухаживать за швейными изделиями, подбирать соответствующие моющие средства.

Своевременный и правильный уход за изделиями из текстильных материалов помогает сохранить их внешний вид и продлить срок службы.

Уход за изделиями из текстильных материалов состоит из нескольких стадий: предварительная подготовка (чистка, сортировка, замачивание), стирка, дополнительная обработка (аппретирование, отбеливание), сушка, влажно-тепловая обработка.

Предварительная подготовка.

Чистка. Многие швейные изделия и изделия бытового назначения чистят перед стиркой. Чистку производят одёжной щёткой, с помощью которой удаляют загрязнения и пыль. Некоторые изделия (постельное бельё, пледы, покрывала, юбки и брюки из шерстяной и полушерстяной ткани и др.) вытряхивают. При наличии пятен их обрабатывают пятновыводителем.

Перед стиркой молнии застёгивают, так как зубчики могут повредить другие изделия, а пуговицы — расстёгивают, чтобы они не оторвались.

Сортировка. Изделия из текстильных материалов, которые можно стирать вместе, объединяют в группы:

- по составу текстильного материала;
- толщине материала — тонкие или плотные;
- степени загрязнения;
- цвету — белые или цветные, цветные, в свою очередь, делят на светло-синие, жёлтые, тёмно-синие, красные;
- прочности окраски — цветные изделия с прочной или непрочной окраской. Цветные изделия с непрочной окраской (линяющие) стирают отдельно.

Замачивание. Загрязнённые белые вещи (кухонные полотенца и т. п.) замачивают на 3–4 часа, чтобы облегчить удаление загрязнений. Вещи должны быть полностью покрыты водой. Температура

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

воды для замачивания не должна превышать 40 °С. Это особенно важно соблюдать при загрязнении веществами белкового происхождения (молоко, кремы, яйца и др.), так как высокая температура изменяет структуру пятна и его трудно удалить.

Сильно загрязнённые вещи из хлопчатобумажных и льняных тканей замачивают дважды. Сначала в немного тёплом растворе соответствующего стирального порошка, затем изделия прополаскивают и ещё раз замачивают, но уже при температуре воды 40 °С. Грязные вещи из шерстяных тканей замачивают на 1–2 часа в мыльном растворе при температуре воды 15–20 °С.

После замачивания изделия необходимо вынуть из воды, аккуратно выжать и прополаскать.

Стирку текстильных изделий выполняют вручную или в стиральных машинах.

Особое внимание следует уделить температурному режиму, указанному на символах по уходу за изделиями. Это всегда максимально допустимая температура, однако лучше выбирать температуру ниже указанной. Моющие средства для стирки подбирают в зависимости от волокнистого состава текстильных изделий.

Моющие средства, применяемые для стирки изделий, подразделяют на синтетические и жировые.

Синтетические моющие средства — это составы, основной частью которых являются поверхностно-активные вещества (ПАВ), обеспечивающие разложение любых загрязнений на составляющие.

Помимо ПАВ в состав синтетических моющих средств входят:

- энзимы — вещества, способствующие удалению белковых загрязнений (пятна крови, пота, молока, яиц, какао и пр.); действуют при температуре до 40 °С;
- оптические отбеливатели — красители, которые остаются на ткани после полоскания, отражают свет и создают дополнительный эффект белизны;
- химические отбеливатели — вещества, способные при растворении и нагреве выделять активный кислород или хлор, которые удаляют загрязнения;
- полимеры — вещества, которые препятствует оседанию грязи на ткани, то есть сохраняют её чистоту после стирки;
- отдушки — вещества, придающие аромат выстиранным изделиям;
- фосфаты — вещества, смягчающие воду и облегчающие отделение загрязнений;
- стабилизаторы пены — вещества, препятствующие образованию избыточного количества пены; их добавляют в средства, предназначенные для автоматических стиральных машин;
- антистатики — средства для снятия статического электричества.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Синтетические моющие средства выпускают в виде порошков, паст, жидких препаратов (гелей). Для облегчения дозирования порошки выпускают в виде таблеток, а гели — в капсулах (рис. 134). Части капсулы (или слои таблетки) растворяются с разной скоростью. Сначала растворяются энзимы — при низких температурах, затем кислородсодержащие отбеливатели — при высоких. Это обеспечивает большую эффективность стирки.

Рис. 134. Моющее средство:
а — в таблетке;
б — в капсуле

По назначению различают синтетические моющие средства:

- для стирки хлопчатобумажных и льняных тканей;
- для стирки шерстяных, шёлковых тканей и тканей из синтетических и искусственных волокон;
- универсальные средства (для любых тканей, кроме шерстяных и шёлковых);
- средства комплексного действия (моющий эффект с дополнительными функциями: подкрашивание, дезинфекция, антистатическая обработка).

Средства для стирки цветных и чёрных тканей являются универсальными моющими средствами, в которые добавлены вещества, восстанавливающие цвет и препятствующие переносу красителей с ткани в раствор.

Основным компонентом *жировых моющих средств* являются мыла — производные натуральных жиров. Они также включают вещества, снижающие жёсткость воды, масла для защиты кожи рук, оптический отбеливатель, отдушку. Самое распространённое жировое моющее средство — хозяйственное мыло. Его используют для замачивания и стирки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Дополнительная обработка.

Аппретирование — обработка специальными средствами для придания текстильным изделиям определённых свойств: несминаемости, гладкости (для облегчения утюжки), жёсткости, антистатических, пыле-, водоотталкивающих и иных свойств. Аппретирование проводят

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

специальными синтетическими препаратами при соблюдении рекомендаций, указанных на упаковке.

Отбеливание. После многократной стирки белые текстильные изделия теряют свою первоначальную белизну — приобретают серый или желтоватый оттенок. Для восстановления белизны производят отбеливание. Его осуществляют с использованием различных порошкообразных и жидких химических отбеливателей.

Сушка. Внешний вид выстиранной одежды во многом зависит от того, как она была развешена при сушке. Любую вещь после стирки следует хорошо встряхнуть, чтобы вытянулись складки и швы. Крупные вещи, такие как простыни, пододеяльники, развешивают вдоль нитей утка, перекидывая 15–20 см длины изделия через верёвку. Полотенца закрепляют за одну из узких сторон; рубашки, блузки — за верхнюю часть; юбки — за пояс; джинсы и брюки — за низ. Блузки, пиджаки, верхнюю одежду (куртки, ветровки и т. д.) сушат на плечиках.

Трикотажные изделия сушат на горизонтальной поверхности в расправленном виде. В этом случае их раскладывают на махровом полотенце или простыне.

Сушить изделия необходимо вдали от нагревательных приборов и батарей отопления, в хорошо проветриваемом и защищённом от прямых солнечных лучей месте. Изделия снимают слегка влажными и сразу же подвергают влажно-тепловой обработке.

Влажно-тепловая обработка изделий. Текстильные изделия отутюживают в определённом порядке. Начинают с изделий из химических волокон (устанавливают температурный режим на панели утюга в зависимости от вида волокна).

- Ткани из искусственного волокна не увлажняют — их утюжат через хлопчатобумажный проутюжильник с изнаночной стороны.
- Изделия из синтетического волокна утюжат через увлажнённый проутюжильник.
- Изделия из шерсти и шёлка утюжат с изнаночной стороны через проутюжильник.
- Хлопчатобумажные, льняные и полульняные ткани утюжат немного влажными с лицевой стороны.
- Вышитые изделия утюжат с изнаночной стороны для того, чтобы вышивка была более выпуклой.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

- Складки перед утюжкой смётывают, затем слегка приутюживают, после чего нитки смётывания удаляют и ещё раз приутюживают сильно нагретым утюгом.
- Блузки из хлопчатобумажных тканей утюжат с лицевой стороны в следующем порядке: с двух сторон воротник, кокетка, манжеты, рукава, спинка, перед.

Почему юбки при сушке закрепляют за пояс, а брюки за нижние срезы (рис. 135)?
Какой вид синтетических моющих средств нельзя использовать людям, склонным к аллергическим реакциям? Обоснуйте свою позицию.

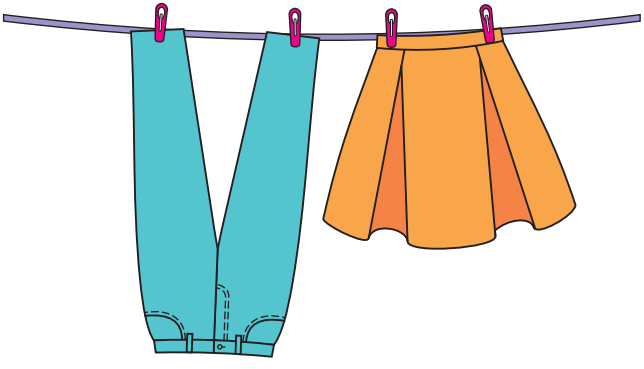


Рис. 135. Сушка одежды

Синтетические моющие средства, поверхностно-активные вещества, аппретирование.

1. Какая информация важна при покупке моющего средства? **2.** Охарактеризуйте синтетические моющие средства. **3.** Что является основой жировых моющих средств? **4.** К чему может привести игнорирование предварительной подготовки в уходе за изделиями? **5.** Что происходит с загрязнениями при замачивании изделий? **6.** Изделия какого волокнистого состава необходимо обрабатывать антистатиком?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Практическая работа
Изучение характеристик моющих средств

Цель: научиться определять вид моющего средства, его состав, особенности использования, назначения.

Оснащение: фотографии упаковок моющих средств, каталоги моющих средств, прайс-листы.

Последовательность выполнения работы

1. Изучите информацию на упаковке моющего средства.
2. Составьте характеристику моющего средства. Заполните таблицу (в тетради):

Название средства	Характеристика моющего средства			
	Консистенция	Состав	Назначение	Меры предосторожности при использовании

3. Определите особенности использования моющего средства. Заполните таблицу (в тетради):

Название средства	Способ стирки		Температура применения	Расход средства
	ручная	машинная		

4. Дайте сравнительную характеристику изученных моющих средств.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 27. ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМИКА

Вы узнаете: что такое семейный бюджет, рациональное ведение домашнего хозяйства.

Вы научитесь: планировать семейный бюджет.

Каждый человек постоянно слышит и использует экономические термины и понятия: заработная плата, цена, спрос, предложение, доход, бюджет и др.

Различают совокупный и денежный доходы. Совокупный доход складывается из зарплаты, дивидендов на акции, льгот, бесплатных путёвок на оздоровление и др. Денежный доход — деньги, полученные за определённый период времени.

Баланс — равновесие, то есть сопоставление отдельных сторон какого-то явления (доходы — расходы, ресурсы — потребности и др.).

Доход — деньги или материальные ценности, получаемые человеком от какого-либо рода деятельности.

Расход — затраты, необходимые для определённых целей.

Бюджет — распределение суммы доходов и расходов за определённый период времени (месяц, год).

Если бюджет показывает, что расходы равны доходам, то его называют сбалансированным. Когда расходы превышают доходы, то этот бюджет имеет дефицит. Бюджеты

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

используют для оценки состояния ведения домашнего хозяйства семьи, предприятий, организаций, учреждений.

Государство также заботится о семейном бюджете. На строительство квартир, учреждений образования, культурно-бытовых и медицинских учреждений, на содержание и организацию деятельности учреждений образования, медицинских учреждений, библиотек, спортивных сооружений в расчёте на каждую семью государство расходует значительные суммы.

Структура семейного бюджета состоит из двух разделов — доходов и расходов (табл. 27).

***Таблица 27* — Структура семейного бюджета**

Доходы	Расходы
1. Заработная плата членов семьи. 2. Выплаты и льготы из общественных организаций. 3. Пенсии и стипендии. 4. Доходы от приусадебного участка. 5. Доходы от сдачи недвижимости в аренду. 6. Доходы от ценных бумаг и вкладов. 7. Доходы от индивидуальной трудовой деятельности. 8. Доходы из других источников	1. Налоги. 2. На питание. 3. На товары кратковременного пользования (одежда, обувь, галантерейные изделия, чулочно-носочные изделия, постельное белье и др.). 4. На товары длительного пользования (бытовая техника). 5. На услуги сферы обслуживания: транспорт, ремонт обуви, парикмахерская, химчистка, прокат. 6. Коммунальные услуги: квартплата, плата за электроэнергию, отопление, воду, канализацию, телефон, газ, вывоз отходов, пользование лифтом. 7. На культурно-бытовые расходы: театр, кино, выставки, концерты, путешествия, экскурсии. 8. Расходы на оздоровление: бассейн, спортивные секции, тренажёрные залы и др.

В семье составляют предварительный бюджет на неделю, месяц, квартал. Классификация расходов в каждой семье зависит от её состава, потребностей, сложившихся традиций, интересов. Все расходы в семье делят на постоянные и непостоянные (рис. 136). Постоянные и непостоянные расходы классифицируют по определённым

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

признакам и стараются предусмотреть все виды расходов. Постоянные расходы учитывают в начале года, месяца, недели. Многие непостоянные расходы сложно предусмотреть и заранее заложить в семейный бюджет. Примерная классификация расходов представлена в таблице 28.

Рис. 136. Виды расходов

***Таблица 28* — Классификация расходов**

Группа расходов	Содержание группы расходов
Постоянные расходы	
Налоги	Подоходный, земельный, на недвижимость и др.
Питание	Приобретение продуктов питания, оплата питания в кафе и т. д.
Обязательные платежи	Коммунальные платежи, квартплата, оплата за телефон, детский сад, выплата кредитов, страхование и т. д.
Культурно-оздоровительные потребности	Оплата занятий иностранными языками, посещения спортивных залов, бассейна, курсов по интересам, подписка на периодические издания и др.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Продолжение таблицы 28

Группа расходов	Содержание группы расходов
Транспортные потребности	Оплата проезда в общественном транспорте, покупка топлива для автомашины
Накопления	Средства для дорогостоящих покупок, на организацию отдыха и др.
Непостоянные периодические расходы	
Предметы личного пользования	Приобретение одежды, белья, обуви, галантерейных изделий, постельного и столового белья и др.
Хозяйственно-бытовые потребности	Приобретение хозяйственных товаров, моющих, косметических средств, оплата услуг сферы обслуживания и др.
Культурно-информационные потребности	Затраты на книги, диски, посещение театров, выставок, музеев и др.
Транспортные потребности	Техническое обслуживание автомобиля
Непостоянные единовременные расходы	
Предметы интерьера	Приобретение мебели, светильников, ковровых изделий, текстиля, часов и др.
Бытовая техника	Приобретение кухонного комбайна, пылесоса, стиральной машины, компьютера и др.
Хозяйственно-бытовые потребности	Ремонт квартиры, услуги сферы обслуживания и др.
Культурные потребности	Организация приёма гостей, приобретение подарков

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 28

Группа расходов	Содержание группы расходов
Непостоянные непредвиденные расходы	
Хозяйственно-бытовые потребности	Ремонт бытовой техники, компьютера, оплата услуг сферы обслуживания
Транспортные потребности	Ремонт автомобиля
Медицинские потребности	Оплата услуг медицинских учреждений, лекарств и др.

В зависимости от доходов, численности семьи и требований каждого её члена отдельные статьи семейного бюджета могут отличаться. Каждый человек, семья стремится увеличить доходную часть бюджета и сокращать расходную. Это позволяет экономить средства и направлять их на удовлетворение тех или иных потребностей семьи. Для учёта доходной и расходной частей бюджета ведут кассовую книгу, в которой записывают доходы и расходы за определённый период времени (за неделю, месяц, год). Кассовая книга является основой внесения корректив в будущий бюджет.

При ведении кассовой книги необходимо руководствоваться следующими основными правилами:

- регулярно фиксировать доходы из всех источников;
- последовательно и постоянно (ежедневно) записывать и подсчитывать расходы (через некоторое время будет трудно вспомнить, что было куплено);
- подсчитывать все расходы в конце каждой недели;
- анализировать правильность расходования средств;
- определять возможные статьи экономии средств.

Анализ статей расходов позволяет увидеть те из них, которые можно сократить или полностью от них отказаться. Это поможет грамотно спланировать семейный бюджет и контролировать ведение домашнего хозяйства.

Структура кассовой книги зависит от расходной части бюджета конкретной семьи (табл. 29). Графы «Доходы», «Постоянные

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

расходы» и «Непостоянные расходы» могут разбиваться на более мелкие по статьям доходов и расходов. В графе «Даты» может указываться конкретное число (неделя) определённого месяца.

***Таблица 29* — Кассовая книга**

Дата	Доходы	Расходы				Всего
		Постоянные	Непостоянные			
			периодические	единовременные	непредвиденные	
Январь						
1						
2						
3						
…						
Итого:						
Февраль						
1-я неделя						
2-я неделя						
3-я неделя						
4-я неделя						
Итого:						
…						
Итого за год						

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Большую помощь в учёте и планировании семейного бюджета оказывают информационные технологии. Существует множество программных решений которые позволяют упростить ведение учёта доходов и расходов, отслеживать накопления, контролировать своевременность выплат. Практически все программы выполняют следующие функции:

- построение отчётов о доходах и расходах, о динамике остатка средств, учёт по разным счетам;
- калькулятор кредитов и вкладов;
- планирование бюджета, календарь будущих расходов.

Наиболее популярными программами являются: «Семейный бюджет Lite», «Бухгалтерия семьи», «CashFly», «Домашняя бухгалтерия» и др.

Большое значение в пополнении семейного бюджета имеет экономное, рачительное ведение домашнего хозяйства. Прежде всего это относится к экономии электроэнергии, тепла, расхода воды, газа и т. д. (табл. 30).

***Таблица 30* — Способы экономии ресурсов**

Ресурс	Способы экономии
Электроэнергия	Отключение неиспользуемых в данное время электроприборов; установка выключателей с автоматическим отключением электроэнергии через определённый промежуток времени; замена ламп накаливания на энергосберегающие и светодиодные; освещение рабочей зоны светильниками направленного света (настольная лампа, торшер) вместо общего освещения всей комнаты потолочным светильником; установка нагревательной панели электроплиты и духового шкафа с автоматическим регулированием степени нагрева
Тепловая энергия	Оклейка и уплотнение окон; утепление дверей; установка регуляторов степени нагрева батарей отопления; установка счётчиков учёта расхода тепловой энергии
Вода	Установка счётчиков учёта расхода воды; рациональное использования воды (мытьё посуды, продуктов питания под небольшим напором воды, не оставлять открытыми краны без необходимости); содержание в исправном состоянии кранов, сливного бочка

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Расходы на питание можно сократить примерно на 20 % за счёт рационального употребления деликатесов, сладостей, а также за счёт замены одного продукта другим, более дешёвым, но равноценным по питательным свойствам, калорийности.

Каким образом можно осуществить экономию электроэнергии в вашей квартире? Как вы считаете, когда расходуется меньше воды — при стирке вручную или с помощью стиральной машины? Позволяет ли посудомоечная машина сократить расход воды? Обоснуйте свою позицию.

Доход, расход, бюджет, дефицит бюджета.

1. Дайте определения понятиям «доход», «расход», «бюджет». **2.** Какие виды доходов в структуре семейного бюджета характерны для большинства семей? **3.** На какие статьи больше всего средств расходуют из семейного бюджета? **4.** Для чего ведётся кассовая книга? **5.** Почему дешевле покупать продукты и самим готовить различные блюда, чем использовать полуфабрикаты и кулинарную продукцию?

Практическая работа
Составление таблицы планирования семейного бюджета

Цель: научиться составлять план рационального использования семейного бюджета.

Последовательность выполнения работы

1. Проанализируйте структуру бюджета вашей семьи.
2. Заполните таблицу (в тетради):

Доходы	Расходы

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

3. Определите возможность уменьшения расходов и экономии семейного бюджета.
4. Проанализируйте личный бюджет.
5. Заполните таблицу (в тетради):

Доходы	Расходы

6. Проанализируйте свои расходы и определите, на чём можно сэкономить карманные деньги.

§ 28. ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Вы узнаете: о правах потребителя, правилах возврата товара ненадлежащего качества.

Вы научитесь: определять качество товара.

С 2002 года в нашей стране действует Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей». Он определяет основы защиты прав граждан при заказе, приобретении и использовании товаров и услуг для личных, бытовых или семейных нужд.

Согласно закону потребитель имеет право:

- на просвещение в области защиты прав потребителей;
- информацию о товарах (работах, услугах), а также об их изготовителях (продавцах, поставщиках, исполнителях);
- свободный выбор товаров (работ, услуг);
- надлежащее качество товаров (работ, услуг), в том числе безопасность товаров (работ, услуг), надлежащую комплектность, надлежащее количество товара (результата работы);
- возмещение в полном объёме убытков, вреда, причинённых вследствие недостатков товара (работы, услуги), в том числе на компенсацию морального вреда;

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

- государственную защиту своих прав, в том числе на обращение в суд;
- общественную защиту своих прав;
- создание общественных объединений потребителей.

Информация о товарах в обязательном порядке должна содержать:

- наименование товара;
- указание на нормативные документы, устанавливающие требования к качеству товара;
- сведения об основных потребительских свойствах товаров, а в отношении пищевых продуктов — о составе, пищевой ценности, калорийности и пр.;
- цену и условия оплаты товаров;
- гарантийный срок, если он установлен;
- дату изготовления, срок службы, срок годности, срок и условия хранения товаров (если установлены);
- наименование, место нахождения изготовителя (продавца, импортёра, ремонтной организации);
- сведения о сертификации товаров, подлежащих обязательной сертификации;
- количество или комплектность товара;
- необходимые сведения о правилах и условиях эффективного и безопасного пользования товарами, в том числе ухода за ними.

Информация должна быть достоверная, написана на русском или белорусском языках в документации, прилагаемой к товарам, или на упаковке.

Важной частью информации о товарах и услугах являются различные сроки (табл. 31).

Таблица 31 **— Сроки, представленные в информации о товаре**

Срок	Характеристика
Гарантийный срок	Календарный срок, в течение которого товар (результат работы, услуга) должен соответствовать требованиям к его качеству, определённым в порядке, установленном законодательством

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Окончание таблицы 31

Срок	Характеристика
Срок службы	Календарный срок, в течение которого изготовитель обязуется обеспечивать потребителю возможность использования товара (результата работы) по назначению и нести ответственность за недостатки, возникшие по его вине
Срок годности	Срок, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению
Срок хранения	Срок, в течение которого товар при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства и характеристики, указанные в нормативных документах, определяющих его качество

Срок службы устанавливают для товаров длительного пользования. На пищевые продукты, парфюмерно-косметические товары, лекарственные средства и иные подобные товары, потребительские свойства которых со временем ухудшаются, изготовитель устанавливает срок годности и (или) срок хранения. Данные товары должны реализовываться с таким расчётом, чтобы они могли быть использованы по назначению до истечения данных сроков.

Гарантийный срок товара исчисляют со дня продажи его потребителю. Если нет возможности установить день продажи, то — со дня изготовления. Для товаров, требующих специальной установки, подключения гарантийный срок исчисляют со дня выполнения данных работ. Для сезонных товаров гарантийный срок исчисляют с момента наступления соответствующего сезона (табл. 32).

***Таблица 32* — Гарантийные сроки сезонных товаров**

Группа товаров	Сезон			
	Весна	Лето	Осень	Зима
Одежда	с 1 апреля		с 1 октября	
Обувь	с 1 марта	с 1 мая	с 15 сентября	с 15 ноября

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Потребитель имеет **право на обмен и возврат качественного товара**. Он может в течение 14 дней, не считая дня продажи, обменять или вернуть доброкачественный непродовольственный товар при соблюдении следующих условий:

- товар не был в употреблении;
- сохранены его потребительские свойства;
- есть доказательства приобретения товара у данного продавца (кассовый или товарный чек);
- товар не входит в перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену и возврату, утверждённый правительством Республики Беларусь.

Требования потребителя должны быть удовлетворены незамедлительно либо в срок не более 7 дней.

Товарный чек — документ, удостоверяющий покупку товара при отсутствии кассовых аппаратов, в котором указываются стоимость товара, дата его приобретения и информация о продавце.

Кассовый чек — документ, удостоверяющий покупку товара с помощью кассового аппарата, в котором указана стоимость товара, дата его приобретения и номер кассового аппарата.

Потребитель, которому продан **товар ненадлежащего качества** (если недостатки товара не были оговорены продавцом при покупке), имеет право по своему выбору потребовать:

- замены на товар надлежащего качества;
- соразмерного уменьшения покупной цены товара;
- незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара;
- возмещения своих расходов по устранению недостатков товара;
- возврата уплаченной за товар денежной суммы.

Потребитель может реализовать указанные права в течение гарантийного срока или срока годности товара.

Требование потребителя о замене товара ненадлежащего качества подлежит удовлетворению немедленно, а в случае необходимости проверки его качества — в течение 14 дней, если иные сроки не установлены соглашением сторон. При замене товара гарантийный срок исчисляют заново со дня замены.

Возвратить товар ненадлежащего качества можно без упаковки.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Более подробно со всеми статьями Закона «О защите прав потребителей» вы можете познакомиться на Национальном правовом Интернет-портале Республики Беларусь — pravo.by.

Государственную защиту прав потребителей осуществляют Министерство торговли Республики Беларусь, местные исполнительные и распорядительные органы. Потребители могут создавать общественные объединения для защиты своих прав. В нашей стране существует республиканское общественное объединение «Белорусское общество защиты потребителей», а также областные и городские организации.

Почему и с какой целью разработан перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену и возврату? Какие изделия женского гардероба не подлежат возврату?

Потребитель, срок: гарантийный, службы, годности, хранения.

1. Расскажите об основных правах потребителя, определённых законом. **2.** Какую информацию о товаре имеет право получить покупатель? **3.** Какие гарантийные обязательства установлены на товары и услуги? **4.** Как обменять товар надлежащего качества? **5.** Какие действия может предпринять потребитель в случае оказания ему недоброкачественных услуг?

Практическая работа
Определение качества предложенного товара

Цель: научиться определять качество товара.

Оснащение: образцы непродовольственных товаров.

Последовательность выполнения работы

1. Внимательно осмотрите товар (изделие), определите его наименование и область использования.
2. Изучите маркировку товара (изделия):
   - установите текстильные материалы, из которых изготовлено изделие, их волокнистый состав;
   - определите размерные признаки изделия.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

3. Внимательно рассмотрите изделие и выявите дефекты внешнего вида.
4. Проверьте качество обработки швов, вешалки, карманов и т. д., выполнения отделочных деталей и строчек и др.
5. Определите наличие дефектов текстильных и отделочных материалов.
6. Полученные данные занесите в таблицу (в тетради):

Наименование изделия	Область использования	Текстильные материалы	Размерные данные	Дефекты	
				Вид	Месторасположение

7. Определите качество товара (изделия) исходя из полученных данных.

§ 29. ИМИДЖ ДЕЛОВОГО ЧЕЛОВЕКА

Вы узнаете: об имидже делового человека, о речевом этикете.
Вы научитесь: составлять собственное резюме.

Имидж — целенаправленно сформированный образ человека, воспринимаемый окружающими и оказывающий эмоционально-психологическое воздействие на них.

Имидж является основой успешной профессиональной социализации личности, позволяет придать целостность, устремлённость и динамику в её развитии. Он выполняет адаптивную, развивающую и коммуникативную функции и является неотъемлемой частью профессионального и социального успеха.

Формирование имиджа — это процесс создания и поддержания положительного образа человека в глазах окружающих, который осуществляется двумя путями: естественным (спонтанным) и целенаправленным (специально организованным).

Имидж человека складывается из ряда компонентов (рис. 137).

В процессе взаимодействия с окружающими людьми происходит самопредъявление личных качеств, демонстрация культуры и интеллекта.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

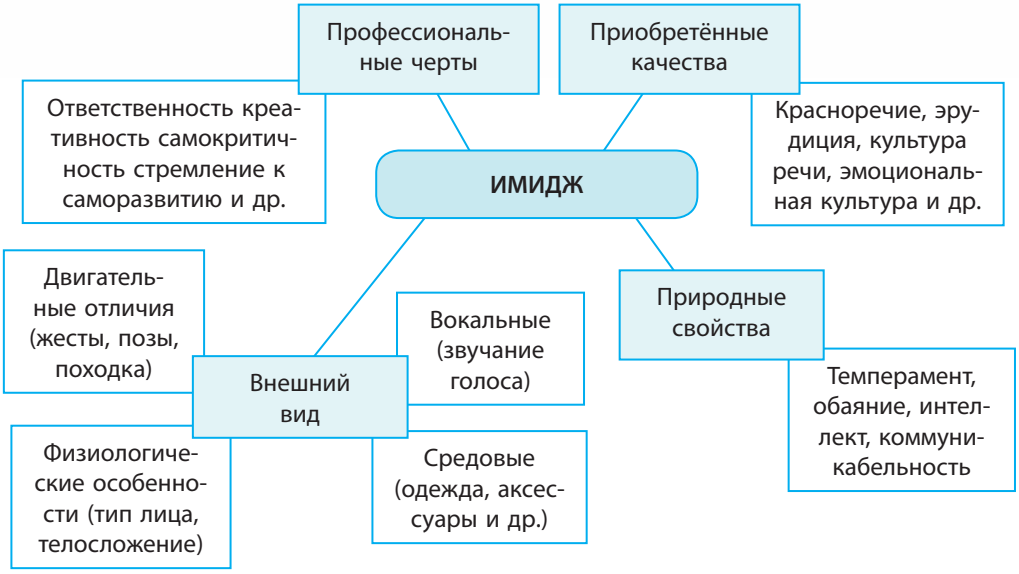


Рис. 137. Структура имиджа

Имидж бывает негативный и позитивный, который создаётся независимо от желания человека. ***Позитивный имидж*** — это образ, отражающий положительные нравственные качества, высокую профессиональную квалификацию в достойном внешнем обрамлении. Такой имидж способствует эффективным коммуникациям и деловому взаимодействию. Важно, чтобы избранная социальная роль соответствовала внутреннему миру человека и осознавалась им. При несоответствии его образ превращается в маску, скрывающую истинное лицо. В этом случае создаётся ***негативный имидж***, вызывающий недоверие и отчуждение.

Имидж динамичен, так как он не является однажды созданным и неизменным. Он изменяется с получением человеком новой информации.

Имидж современного делового человека характеризуется соответствием деловому этикету (культура поведения, культура общения, внешний вид и др.), речевому этикету (приветствие, форма обращения, разговор по телефону и др.)

Деловой этикет — это установленный порядок поведения в сфере бизнеса и деловых контактов.

Деловой этикет. Ведущая функция делового этикета определяется как формирование правил поведения

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

в обществе, которые способствуют взаимопониманию людей в процессе общения, также их целесообразность и практичность. Основное правило, определяющее деловой этикет, — поступать так стоит не только потому, что так принято, а потому, что целесообразно, удобно или просто уважительно по отношению к другим и самому себе. Во всём мире деловой этикет стал нормой деятельности.

Основные принципы делового этикета:

- пунктуальность;
- конфиденциальность;
- любезность, доброжелательность и приветливость;
- внимание к окружающим;
- грамотность;
- внешний облик.

Каждый человек мечтает нравиться, привлекать к себе окружающих манерами, умением чувствовать себя свободно в различных ситуациях. Любое общение начинается с приветствия и обращения. По правилам этикета приветствовать человека нужно словами: «Здравствуйте!», «Доброе утро!», «Добрый вечер!». В приветствии важна интонация. Приветствие, высказанное грубым или сухим тоном, может обидеть человека, с которым вы здороваетесь. Приветствовать людей следует тепло и дружелюбно. Приветствие принято сопровождать улыбкой, поклоном, кивком головы, рукопожатием. На приветствие нужно обязательно отвечать.

Существует три вида обращения (рис. 138).

Рис. 138. Виды общения

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

К старшим по возрасту, незнакомым ровесникам обращаются на «Вы». На «ты» обращаются только к самым близким друзьям.

При обращении в деловой сфере руководствуются следующими правилами:

- обращаясь к своему родственнику или близкому знакомому, который является руководителем, в присутствии посторонних, называют его по имени-отчеству и на «Вы»;
- если в новом для вас коллективе все обращаются друг к другу на «ты», следует принять правила коллектива;
- если вас кто-нибудь окликнет невежливо, не стоит отзываться на этот оклик;
- если вы входите в комнату, где находится много людей, нужно не с каждым в отдельности здороваться, а сказать общее «Здравствуйте!»;
- обязательно нужно приветствовать тех людей, с которыми часто встречаетесь, даже если вы с ними и не знакомы (например, вахтёр, технический персонал).

Многие правила этикета, которых мы придерживаемся в повседневной жизни, следует соблюдать и при деловом общении:

- Рассказывая кому-нибудь о людях, не принято говорить о них в третьем лице — «он» или «она». Нужно сказать: «Тамара Михайловна просила передать...», «Виктор Ильич будет ждать вас...».
- Если вы заметили знакомого человека вдалеке (на другой стороне улицы, в конце длинного коридора, в большом зале и т. п.) и он заметил вас, то нужно поприветствовать его кивком головы, взмахом руки, поклоном, улыбкой.
- Если вы увидели знакомого человека, который приближается к вам, не нужно кричать «Здравствуйте!» издалека. Следует дождаться, когда расстояние между вами сократится до нескольких шагов.
- Если вы идёте с кем-нибудь и ваш спутник поздоровался с незнакомым вам человеком, следует поздороваться и вам. Также нужно поприветствовать всех в группе, к которой вы подходите, независимо от того, знакомы вы со всеми людьми или нет.
- Если вы идёте в группе и встречаете своего знакомого, не обязательно знакомить с ним остальных. Можно, извинившись, на несколько секунд отойти в сторону и поговорить со знакомым.

В процессе общения люди устанавливают контакт друг с другом, обмениваются определённой информацией, осуществляют сотрудничество, начиная фразу с устойчивых словосочетаний, которые

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

выбирают в зависимости от конкретной ситуации (например, «будьте добры», «разрешите принести извинения», «рад познакомиться с вами» и т. п.).

Разговор по телефону.

Приятно общаться по телефону с хорошо воспитанными людьми, которые не заставляют терять время, отвечают приветливо, выражают готовность помочь и отвечают компетентно.

Когда вам звонят, подняв трубку, обязательно поздоровайтесь и представьтесь.

Когда к телефону просят кого-то другого, а он отсутствует, примите сообщение для него или предложите перезвонить позже.

Во время разговора следите за своей речью и выбирайте слова. Отвечайте «да», «хорошо», «конечно», «нет», «затрудняюсь ответить» (в этом случае порекомендуйте, куда следует обратиться).

Держите трубку в руках, а не между плечом и подбородком, говорите внятно и прямо в микрофон.

Если звоните вы, поздоровайтесь и сразу же назовите себя, коротко сформулируйте цель своего звонка.

Когда вы звоните кому-то и попадаете на автоответчик, поздоровайтесь, назовите себя и говорите так, как если бы на другом конце провода был сам владелец телефона или попросите об ответном звонке, назвав свой номер телефона.

Звоня в справочную службу, заранее сформулируйте вопрос и выражайтесь чётко и ясно. Не забывайте говорить «пожалуйста» и «спасибо».

Бывает, что, набрав номер, вы понимаете, что ошиблись. Прежде чем положить трубку, извинитесь за причинённое беспокойство. Если же кто-то по ошибке попадает на ваш номер, вежливо скажите, что произошла ошибка при соединении или что необходимо уточнить номер своего абонента.

Не корректно звонить после 22.00 и до 8.00, а в воскресенье — до 11.00. Выбирая время для звонков друзьям, следует руководствоваться их привычками, а к незнакомым или малознакомым людям лучше звонить в будние дни между 9.00 и 13.00, а затем с 15.00 до 21.00.

Как вы считаете, меняется ли лексика речи человека при приветствии или общении с людьми разного возраста (социального положения)?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Внешний вид делового человека.

Самая распространённая одежда в деловой сфере — костюм. Это визитная карточка делового человека. Прежде всего смотрят, как человек одет. Первое впечатление надолго остаётся в памяти людей, с которыми мы знакомимся. Поэтому пренебрегать своим внешним видом не следует. Аккуратность в одежде ассоциируется с организованностью в работе, с умением ценить своё и чужое время. Расхлябанность — синоним суетливости, забывчивости.

Рис. 139. Костюмы делового стиля

Наиболее приемлемой одеждой деловой женщины считается костюм — пиджак, жилет, юбка, брюки (рис. 139). Изделия могут комплектоваться в разных сочетаниях: пиджак — юбка, пиджак — жилет — брюки, жилет — юбка. Костюм носят с блузками и трикотажными изделиями.

В осенне-зимний период обычно выбирают костюмы тёмно-серого, тёмно-синего, оливкового цвета. Освежают их с помощью блузок пастельных тонов или комбинируя части костюма с другими предметами гардероба. Например, пиджак — с юбкой контрастного цвета, или оттенка того же самого цвета.

Для весенних и летних костюмов используют такие универсальные и функциональные цвета, как серовато-бежевый, цвет слоновой кости, какао. Следует помнить: чем костюм светлее, тем более качественный он должен быть.

Блузки могут быть разные и по цвету, и по конструкции. Блузки со сложным дизайном носят как самостоятельную часть туалета, а простые и элегантные надевают под пиджак.

Платье — очень удобная одежда для женщин любого возраста и любой фигуры. Оно всегда уместно. Платье из хорошей ткани элегантного покроя дополняют различными аксессуарами (пояс, косынка, украшения и др.), и это делает его деловым, повседневным, вечерним.

Проанализируйте свой гардероб. Какие изделия могут быть включены в гардероб деловой женщины? Какие изделия необходимо добавить, чтобы скорректировать имеющийся гардероб?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Резюме.

Для реализации своих профессиональных интересов и достижения материального благополучия необходимо иметь место работы. Поиск вакансии на рынке труда можно вести различными путями: обращение к друзьям, знакомым, изучение объявлений в газетах и журналах, поиск через интернет, пользование услугами кадровых агентств, службы занятости, обращение напрямую к работодателю.

Резюме с точки зрения потенциального работодателя — один из способов знакомства с человеком, который претендует на имеющуюся вакансию.

На рынке труда есть товар (профессиональные знания, умения и навыки работника), который предлагают потенциальному работодателю. От того, как вы представите ваше мастерство, интеллектуальный потенциал в качестве товара, зависит ваша дальнейшая трудовая деятельность, карьера, социальное положение, благосостояние.

По мере развития рыночных отношений на рынке труда появились новые формы рекламы профессиональных услуг. Одной из таких форм является резюме, с которого и начинается выход работника на рынок труда. В нём вы максимально выгодно представляете себя работодателю, которого интересует ваша готовность к конкретной работе и сведения, отвечающие требованиям по заявленной вакансии. Это своего рода реклама вас как специалиста. Резюме позволяет работодателю выделить вас из числа прочих претендентов на вакансию.

Резюме отражает следующую информацию:

- Имя, отчество, фамилия.
- Возраст (число, месяц и год рождения). В скобках указывают возраст.
- Цель обращения. Указывают вакансию, на которую претендуют.
- Образование. Указывают вид образования. Называют учреждение, в котором осуществлялось обучение.
- Квалификация. Указывают присвоенные разряды по специальности.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

• Знание языков. Указывают иностранные языки, которыми владеют в различной степени (со словарём, свободное владение и т. п.).
• Умение работать на компьютере. Указывают программы, которыми владеют.
• Наличие водительского удостоверения. Если его нет, можно пропустить этот пункт.
• Последнее место работы, а затем в обратном хронологическом порядке все места, заканчивая первым. Сведения о каждом месте работы приводятся в следующем порядке: время работы (месяц, год поступления — месяц, год увольнения), полное название места работы, полное название должности, должностные обязанности.
• Номер контактного телефона. Указывают номера домашнего и мобильного телефонов с кодом региона или сотового оператора.
• Семейное положение (можно не указывать).

Изложение содержания каждого пункта резюме должно быть лаконичным и конкретным, в содержании не допускается заведомо ложная информация и излишнее преувеличение собственных достижений.

Составленное резюме оперативно рассылают по адресам работодателей, имеющих свободные вакансии.

Если ваше резюме заинтересует потенциального работодателя, то вы будете приглашены на собеседование. Во время беседы работодатель составляет личное представление о вас как о потенциальном работнике и уточняет позиции отражённые в резюме.

На какую информацию в резюме обратит внимание работодатель, если вам предстоит работать с определённым программным обеспечением? Обоснуйте свою позицию

Имидж, деловой этикет, речевой этикет, резюме.

1. Как влияет внешний вид человека на его имидж? **2.** Дайте характеристику человека, умеющего культурно общаться. **3.** Как вы понимаете словосочетание «культура поведения»?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

4. Какие факторы влияют на внешний вид человека? **5.** Какие формы рекламы профессиональных услуг появились на рынке труда? **6.** Что общего и в чём отличия у резюме и характеристики?

Практическая работа
Составление резюме

Цель: научиться составлять резюме.

Оснащение: образцы готовых резюме.

Последовательность выполнения работы

1. Изучите образцы готовых резюме.
2. Проанализируйте, насколько качественно они составлены и отвечают ли предъявляемым требованиям.
3. Составьте собственное резюме.
4. Оцените составленное резюме с позиции работодателя.

§ 30. ИНТЕРЬЕР НАШЕГО ДОМА

Вы узнаете: о проектировании интерьера, способах создания макетов, компьютерных программах для визуализации проектов.

Вы научитесь: разрабатывать вариант планировки жилого помещения.

Специалист по созданию новых проектов гармоничной среды — дизайнер интерьера. Он создаёт неповторимую обстановку, стиль, красоту и уют в помещении, воплощая в реальность мечты и настроения заказчика. Дизайн интерьера включает весь процесс оформления интерьера, начиная с планировки помещения, освещения, систем вентиляции, отопления, акустики, отделки стен и заканчивая расстановкой мебели, текстиля, декоративных элементов.

Проектирование интерьера — это создание комфортной для человека предметной среды с высокими потребительскими и эстетическими качествами.

Дизайн интерьера — это не только создание красивого образа, но и чёткое соблюдение правил оформления.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Дизайнеры, разрабатывая свои проекты, оперируют следующими понятиями: среда, пространство, композиция, цвет, стиль (табл. 33).

***Таблица 33* — Основные понятия дизайна**

Понятие	Характеристика
Среда	Всё окружающее человека разнообразие предметов и форм, создаваемое дизайнером
Пространство	Форма представления материального мира, которая характеризует личность человека, несёт его настроение, соответствует его внутреннему миру, гармонирует с ним
Композиция	Выражение того, как взаимодействуют между собой различные предметы в интерьере, в котором они составляют единое целое
Цвет	Основной инструмент интерьера. На сочетании нескольких цветов строят композицию. При выборе цветовой гаммы часто используют принципы подобия и контраста
Стиль	Совокупность приёмов и форм. Для каждого стиля они индивидуальны
Стилизация	Интерьер, подобный заданному стилю

В композиции интерьера обязательно присутствуют главное и второстепенное, подчиняющееся первому. Главное выявляет смысловой центр, концентрирует на нём внимание. Традиционно эту роль берёт на себя отдельное помещение жилого дома, квартиры или деталь интерьера (стол, диван, камин) в рамках отдельного помещения. Ещё один важный элемент композиции — это пропорции. Все элементы интерьера должны быть соразмерны друг другу.

Принцип подобия заключается в том, что в интерьере используют разные оттенки одного и того же цвета. Принцип контраста подразумевает обратное — яркость и контрастность помещения. Также есть два рабочих момента, которые зачастую используют дизайнеры, — нюанс и акцент. Важно понимать, что не существует цвета самого по себе, это всегда взаимодействие цветов, так называемый колорит. Популярный подход — выполнение всего дома в одной цветовой гамме, в то время как каждая отдельная комната будет иметь свой собственный неповторимый цветовой вид. Нюанс и акцент проявляются не только в цвете, но и фактуре отделочных материалов, свете и других составляющих компонентов интерьера.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

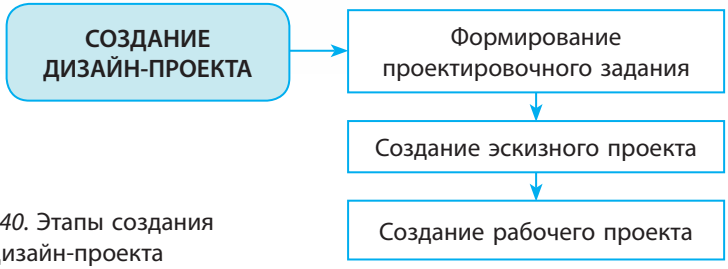


Рис. 140. Этапы создания дизайн-проекта

Для воплощения идеи интерьера требуется составление комплексного проекта, способного отразить эстетические элементы, пожелания и технические параметры. Работа над дизайн-проектом складывается из трёх этапов (рис. 140):

1. На этапе формирования проектировочного задания производится:

- сбор информации об объекте проектирования — исходные данные объекта (комната, квартира, дом и др.), его параметры;
- уточнение пожеланий заказчика — точный распорядок дня всех членов семьи, пожелания по количеству и типу мебели в каждой зоне, фотографии интерьеров, которые визуально нравятся и которые не нравятся совершенно, технические особенности (вентиляция, сигнализация, «умный дом» и т. п.;
- анализ полученной информации;
- определение общей концепции (идеи) интерьера, которая может быть создана в виде коллажа (рис. 141).

2. На этапе создания эскизного проекта выполняется:

- планировочное решение пространства, распределение площади помещения в соответствии с запланированными функциями (зонирование);
- разработка нескольких вариантов (эскизов) решения поставленной задачи (рис. 142);
- уточнение художественного решения (материалы, цвет, мебель и др.).

3. Создание рабочего проекта, который станет руководством к действию (практической реализации). Рабочий проект состоит из чертежей, отражающих различные аспекты реализации проекта: план помещения, план возведения перегородок, план расстановки мебели и

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

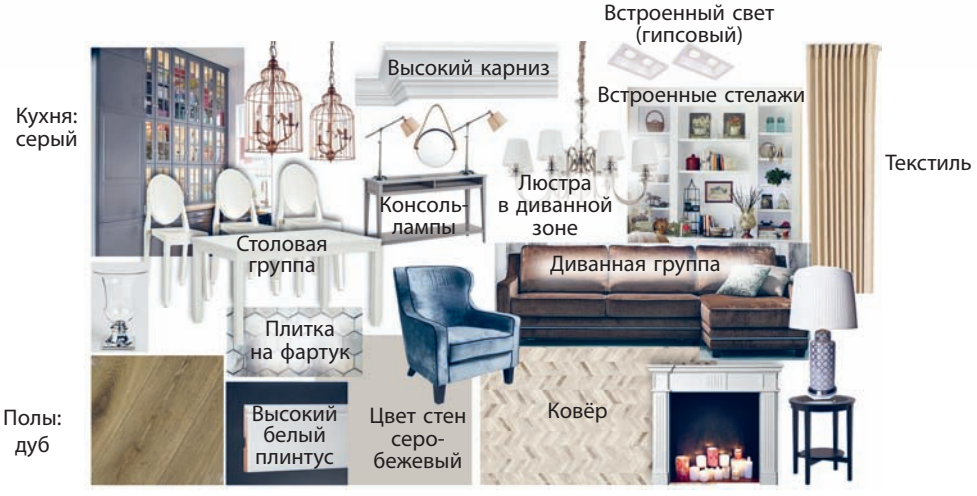


Рис. 141. Концепция интерьера

Рис. 142. Эскиз интерьера

сантехники (рис. 143), план размещения светильников и выключателей, розеток, схемы раскладки плитки и др. Помимо чертежей составляют альбомы с рекомендуемой мебелью, отделочными материалами, светильниками, подбором декора оконных проёмов и др.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 143. План расстановки мебели и сантехники

В качестве дополнения к графическим материалам выполняют макет, дающий наглядное представление о проектируемом объекте (рис. 144). Он всегда обладает определённой степенью условности, хотя и является достоверной копией будущего объекта, уменьшенной в несколько раз. Основным материалом для макетирования является бумага и тонкий картон. Они удобны и легки в обработке. Кроме

Рис. 144. Макет интерьера

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

того, обладают достаточной жёсткостью, обеспечивающей прочность макета. С развитием компьютерных технологий макеты интерьеров изготавливают значительно реже, однако они остаются обязательным элементом при проектировании архитектурной среды.

Стремительное развитие компьютерных технологий привело к появлению большого количества многофункциональных программ для планирования, проектирования и моделирования интерьеров. Они позволяют пользователю выполнить планировку помещения, подобрать отделочные материалы, расставить мебель и предметы интерьера, создать визуализацию интерьера, воплотив на экране монитора все детали до мельчайших подробностей.

Эти программы реализуют принцип виртуального трёхмерного строительства. Создаваемая на компьютере модель отображает все элементы реального здания: стены, перекрытия, лестницы, кровлю и др. (рис. 145). В отличие от традиционного плоскостного строительного проектирования, при котором создают отдельные чертежи и виды, все создаваемые элементы объёмной модели на компьютере взаимосвязаны, как у реального здания. Это позволяет получить из построенной модели различную проектную информацию (проекционные виды, чертежи и др.) без дополнительных затрат времени.

Создаваемая объёмная модель легко редактируется, то есть изменяется высота потолка, форма оконных и дверных проёмов и др. Вносимые изменения автоматически отображаются на всех элементах проекта и в проектной документации.

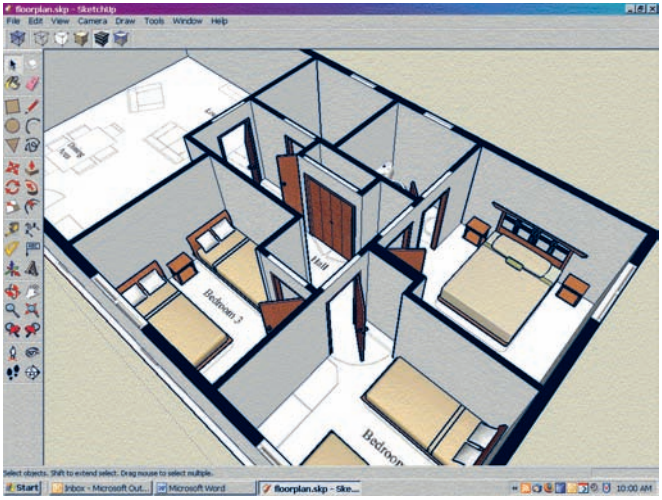


Рис. 145. Компьютерная модель интерьера

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Визуализация интерьера — это создание фотореалистичной качественной панорамы, выполненной в 3D-формате (рис. 146). Данная технология позволяет максимально чётко представить будущий дизайн любого помещения, передать его атмосферу и настроение. Дизайнер получает уникальную возможность показать комнату не только при естественном, но и при искусственном освещении.

Большинство компьютерных программ для дизайна интерьера оснащены простыми в управлении программными средствами:

- измерительные и чертёжные инструменты (линейка, карандаш, циркуль, транспортир, лупа);
- камера для трёхмерной визуализации интерьера, позволяющяя осмотреть созданную модель проекта с разных ракурсов;
- большая библиотека внутреннего наполнения: мебель разной формы и с различной обивкой, отделочные материалы с возможностью выбора цвета, текстуры и фактуры покрытия, сантехника, дверные и оконные конструкции, лестницы и ограждения, декоративные украшения, шторы и прочие предметы текстиля;
- обширная библиотека устройств, предназначенных для организации освещения, обогрева и кондиционирования воздуха;
- опции, позволяющие выбрать оптимальные сценарии освещения, колористические схемы и мебельные ансамбли для определённого жилого помещения;

Рис. 146. Визуализация интерьера в компьютерной программе

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

• функции сохранения визуализации интерьера в разных форматах (текстовые документы, видео, чертежи, эскизы, реалистичные изображения).

Наиболее популярными программами являются 3D Studio MAX, ArchiCAD, PRO100, Google SketchUp, Sweet Home 3D, Home Desigh 3D и др.

Рационально ли использовано пространство при расстановке мебели и оборудования в кабинете обслуживающего труда в вашей школе? Обоснуйте свою позицию.

Проектирование интерьера, среда, пространство, визуализация.

1. Охарактеризуйте основные понятия, используемые при проектировании интерьера. **2.** Что необходимо учитывать при подготовке к проектированию интерьера? **3.** При проектировании каких объектов и сооружений создают макеты? **4.** Охарактеризуйте возможности компьютерных программ для проектирования интерьеров. **5.** Какие преимущества в работе даёт использование компьютерных программ при проектировании интерьера?

Практическая работа
Разработка варианта планировки жилого помещения

Цель: научиться разрабатывать планировку жилого помещения.

Оснащение: бумага, чертёжные инструменты, ножницы, клей, кисточка для клея, образцы отделочных и текстильных материалов. (При наличии условий практическую работу можно выполнять с помощью компьютерной программы.)

Последовательность выполнения работы

1. Начертите план комнаты.
2. Определите на плане расположение зон, которые вы планируетете организовать в данной комнате.
3. Определите необходимый набор мебели для комнаты исходя из планируемых зон.
4. Расположите мебель на плане комнаты в соответствии с выделенными зонами, пользуясь шаблонами.
5. Подберите цветовую гамму интерьера: обои, мебель, текстиль.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

6. Оформите таблицу цветового решения интерьера, приклеив образцы цветовых решений (в тетради):

Цвет				
Обои	Корпусная мебель	Мягкая мебель (обивка)	Шторы	Ковровое покрытие

7. Подберите отделочные материалы для оформления интерьера (обои, ткани для обивки мебели, гардинное полотно, шторы).

8. Заполните таблицу (в тетради):

Образец материала	Назначение

9. Оформите дизайн-проект комнаты в виде плана.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 31. ГАЗОНЫ

Вы узнаете:	какие бывают газоны, какие растения используют для их создания; о профессии ландшафтный дизайнер.
Вы научитесь:	подготавливать участок для создания газона.

В переводе с французского слово «*gazon*» означает «дёрн». Газон является неотъемлемым элементом ландшафтной архитектуры.

Газон — участок земли со специально созданным травяным покровом, чаще всего коротко и ровно подстриженным.

Понятие «газон» известно с древних времён. Травянистый покров в персидских садах, на территориях рощ греческих городов и римских вилл известен из исторических описаний. Один из ранних рисунков травянистого покрова сада обнаружен на живописном панно, изображающем уход за насаждениями сада в одном из замков Франции в XIV веке. В Англии в XVI веке начали широко использовать травянистый покров на лужайках для игр с мячом, в кегли.

Известный английский философ и экономист Фрэнсис Бэкон писал: «У лужайки есть два достоинства: во-первых, нет ничего приятнее для глаз, чем низко стриженная зелёная трава, а во-вторых, лужайка красиво оформляет сад».

Существует три типа газонов: спортивные, декоративные, специальные (рис. 147). Они различаются назначением, составом используемых трав, требованиями по уходу.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

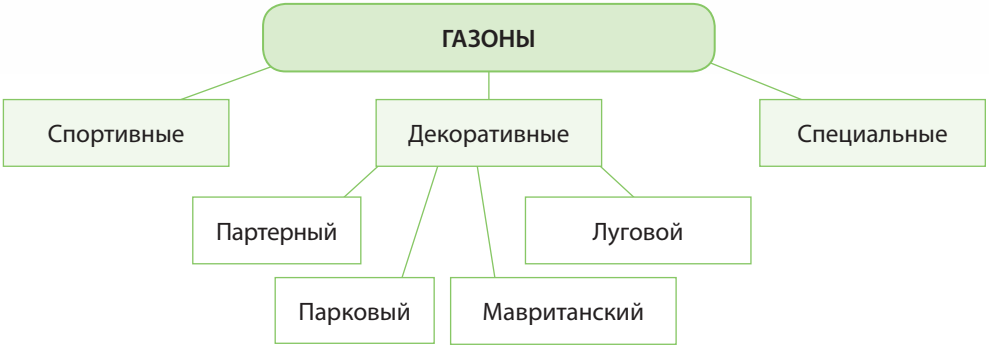


Рис. 147. Классификация газонов

Спортивные газоны предназначены для активного отдыха, спортивных игр, организации детских площадок, поэтому они требуют устойчивого травяного покрова. На таких газонах высевают травы, которые не боятся вытаптывания, могут выдерживать большие нагрузки. **Декоративные газоны** создаются для украшения ландшафта. Они прежде всего должны быть привлекательными, радовать глаз. Газоны являются прекрасным фоном для различных растений — деревьев, кустарников, цветов. **Специальные газоны** устраивают на аэродромах, на откосах шоссейных и железных дорог, гидротехнических сооружений, на автостоянках. Они имеют большое экологическое и санитарно-гигиеническое значение. Дернина газонов закрепляет почву и препятствует появлению пыли.

Партерный газон — это газон парадных, главных мест. Он создаётся для оформления центральных участков парков, садов, скверов и выполняет исключительно декоративную функцию (рис. 148). Это единственный газон, по которому не ходят даже зимой. Партерные газоны требуют особой тщательности выполнения и нуждаются в постоянном уходе. Травяной покров на партерных газонах должен содержаться в отличном состоянии — коротко скошенным, чистым, ровным, тёмно-зелёным. Для партерных газонов используют разные виды злаковых трав, например овсяницу красная, мятлик луговой.

Парковый газон — наиболее распространённый тип травяного покрова в пригородных зелёных зонах, парках, скверах и т. д. (рис. 149) Такой газон должен быть не только декоративным, но и долговечным, теневыносливым и засухоустойчивым. Он гораздо

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 148. Партерный газон

Рис. 149. Парковый газон

экономичнее партерного, хотя также нуждается в качественном и своевременном уходе. Отрастание травяного покрова на таких газонах допускается до высоты 8–12 см. Для парковых газонов используют более широкий ассортимент трав: мятлик луговой, полевицу белую, овсяницу красную, райграс пастбищный и др.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рис. 150. Травы мавританского газона

Рис. 151. Луговой газон

Мавританский (или цветущий) ***газон*** представляет собой лужайку, засеянную злаковыми травами и красивоцветущими растениями. Подбирают не менее 7–10 растений с различными сроками цветения: дельфиниум однолетний, гвоздику китайскую, гипсофилу, иберис, календулу, колокольчик, лён, немезию, эшшольцию, кларкию, незабудку, аллисум и др. (рис. 150). После окончания цветения мавританский газон теряет свою декоративность и становится похож на дикий, неухоженный луг. Скашивать его сразу же по окончании цветения нельзя, необходимо дождаться образования семян.

Луговой газон — это имитация естественного луга, заросшего дикорастущими травами с достаточно жёсткими стеблями (рис. 151). Часто его формируют на базе имеющейся в данном месте естественной луговой растительности. Луговой газон создают в удалённой части парка, сада, за домом, часто в тени деревьев. Луговой газон стригут не чаще одного раза в месяц. Для его создания используют травы, рекомендованные для партерных и парковых газонов, с добавлением различных видов клевера, люцерны, эспарцета и др.

Проектированием ландшафтов (сад, парк, приусадебный участок) занимается ландшафтный дизайнер. Он создаёт гармоничное пространство, в котором сочетаются красота и удобство, используя растения, части природного ландшафта, постройки, малые формы садово-парковой архитектуры. Дизайнер разрабатывает художественную концепцию и планировку участка (рис. 152). Он учитывает, как будут рассажены растения, как они будут сочетаться друг с другом. Ландшафтный дизайнер не занимается уходом за растениями, но в то же время он должен хорошо знать их требования к почве,

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Условные обозначения:

- Лиственное дерево
- Лиственный кустарник
- Хвойное дерево
- Хвойный кустарник
- Плодовые деревья
- Ягодные кустарники
- Плодовые деревья на шпалере
- Плетистое растение
- Декоративно цветущие деревья и кустарники

Рис. 152. План участка

освещению, поливу, хорошо представлять внешний вид растений в перспективе (в течение года, через несколько лет).

Создание газона.

Технология создания газона включает в себя целый комплекс мероприятий по подготовке грунта, подбору травосмесей, созданию дёрна и последующему уходу (рис. 153).

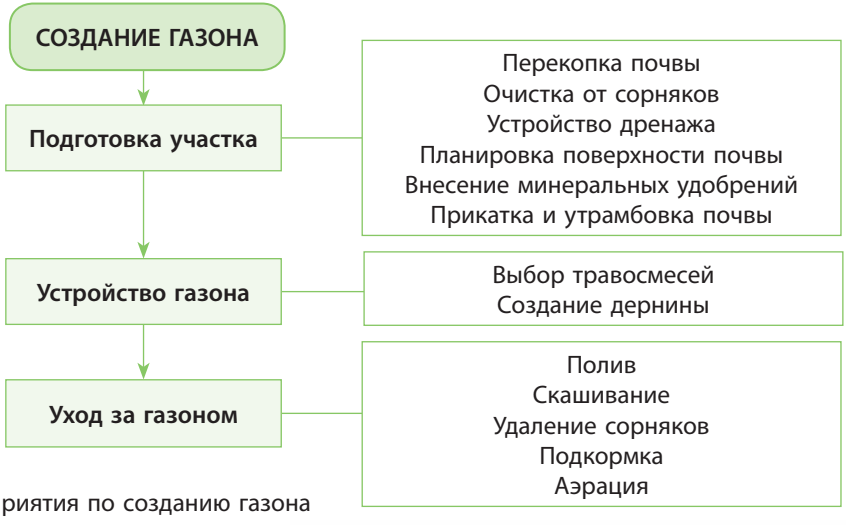


Рис. 153. Мероприятия по созданию газона

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Подготовка участка — это один из наиболее ответственных и трудоёмких этапов в создании газона. Необходимо получить ровный участок с плодородным слоем 10–15 см без мусора и корней сорных растений.

Участок под газон лучше всего готовить осенью. Осеннее перепахивание сохранит влагу и питательные вещества в почве в легкодоступной для растений форме. При перекопке необходимо максимально полно выбрать корни многолетних сорняков. При необходимости следует внести удобрения. Фосфорные и калийные удобрения можно вносить осенью, а азотные — легковымываемые из почвы — непосредственно перед самым посевом семян газонных трав. Кроме минеральных, рекомендуется вносить органические удобрения: перегной, компост (5–15 кг на 1 м^2).

На кислых почвах необходимо производить *известкование* — внесение известковых удобрений с целью понижения кислотности. Определить кислотность почвы помогают растения-индикаторы, то есть те, для которых кислые почвы наиболее пригодны. Если на участке произрастает хвощ, щавель малый, мокрица — это признак того, что почвы кислые. Известкуют почву доломитовой мукой (400–500 г на 1 м^2). Кроме понижения кислотности, она обогащает почву магнием. Известкование следует проводить осенью, тщательно перемешивая доломитовую муку по всему плодородному слою почвы.

Важно исключить возможность образования луж. Для этого участок тщательно выравнивается. Если почва песчаная, то дополнительных мер не требуется. На тяжёлых глинистых почвах, на которых застаивается влага после таяния снега и дождей, важно сделать дренаж, который позволит отвести избыточную воду (рис. 154). Для

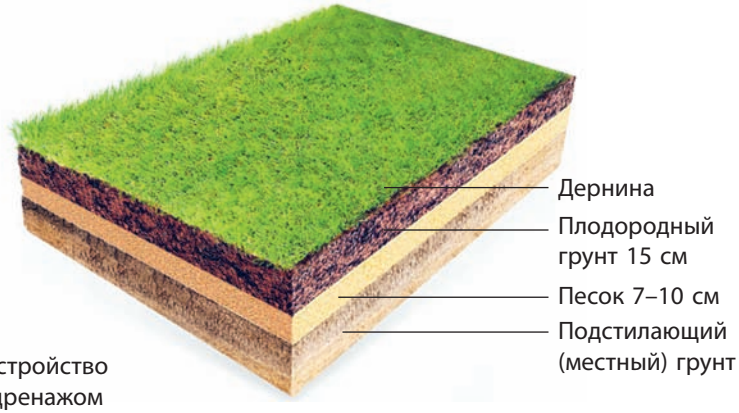


Рис. 154. Устройство газона с дренажом

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

этого с участка, отведённого под газон, снимают весь плодородный слой. Укладывают дренаж из водопроницаемого материала (битый кирпич, щебень, гравий) слоем 15–20 см, тщательно утрамбовывают и присыпают сверху снятым плодородным слоем почвы.

С наступлением весны, как только растает снег и почва немного подсохнет, её рыхлят, удаляя корни сорных растений. Если сорных растений много, то проводят химическую обработку участка. В сухую безветренную погоду опрыскивают почву специальными средствами (гербициды). В течение нескольких дней после обработки растения погибают. Затем почву повторно перекапывают, одновременно тщательно выравнивают, разбивая комки, заглаживая неровности.

Перед посевом почву уплотняют. Для этого её старательно прикатывают, а затем на 1–2 см легко прорыхляют.

Существует два способа устройства газона:

- посев семян;
- дернование — укладка матов из растительного или искусственного волокна, в которых уже пророщена трава (рис. 155). Этот способ также называют рулонным.

Посевной способ более экономичен, он позволяет самостоятельно подобрать необходимый состав травосмеси, но результат — красивый здоровый газон — сформируется только через 2–3 года.

Дернование позволяет получить готовый газон уже через 30–40 дней после укладки. Однако он более дорогостоящий.

а

б

Рис. 155. Устройство газона дернованием:
а — мат с газонной травой;
б — укладка матов

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Правила безопасного поведения при выполнении работ

1. На пришкольном участке работают в спецодежде (халатах) и перчатках.
2. При переноске заострённых инструментов (лопаты, грабли, вилы) необходимо держать их вертикально, рабочей частью вниз во избежание нанесения травм другим учащимся.
3. Сельскохозяйственные инструменты должны соответствовать возрасту и росту учащихся. Рабочая часть лопат должна быть небольшой, ручки — лёгкими.
4. Следует применять лейки небольших размеров вместимостью до 4 л. Стандартные лейки необходимо наполнять не более чем на 1/3 объёма.
5. Учащимся до 15 лет запрещается подъём и переноска тяжестей с помощью носилок, вёдер и т. д.
6. Все приёмы работы необходимо выполнять в соответствии с инструктажем, проведённым учителем.
7. Очистка почвы от засоряющих её посторонних предметов (камни, осколки стекла, обломки металла и т. д.) проводится с помощью инвентаря: лопат, грабель, мотыг. Проводить очистку почвы без инструментов запрещается.
8. Во время работы на пришкольном участке нельзя проводить прополку руками. Для этого используются мотыги, рыхлители.
9. Учащимся, работающим на пришкольном участке, категорически запрещается какая-либо работа с ядохимикатами, инсектицидами и гербицидами.

Определите критерии выбора способа устройства газона на пришкольном участке. Обоснуйте свою позицию.

Газон: спортивный, партерный, парковый, мавританский, луговой; дренаж.

1. Чем отличаются основные типы газонов? **2.** Какие существуют группы декоративных газонов? **3.** Охарактеризуйте различия между партерным и парковым газонами, луговым и мавританским газонами. **4.** Какие травы используются для создания мавританского газона? **5.** Как правильно подготовить участок для устройства газона на глинистой почве? **6.** В чём основное различие способов устройства газона?

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Практическая работа
Подготовка участка для создания газона

Цель: научиться подготавливать участок для создания газона.

Оснащение: рабочая одежда (спецодежда), сельскохозяйственный инвентарь.

Последовательность выполнения работы

1. Подберите необходимые для работы инструменты и приспособления.
2. Повторите правила безопасного поведения во время работы сельскохозяйственным инструментом.
3. Наденьте рабочую одежду.
4. Проведите необходимые агротехнические мероприятия.
5. Оцените качество проведённой работы.

§ 32. АССОРТИМЕНТ РАСТЕНИЙ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ГАЗОНА

Вы узнаете: об ассортименте газонных трав, технологии их выращивания.

Вы научитесь: подготавливать почву для создания газона, высевать газонные травы, ухаживать за газоном.

При создании газона очень важным является подбор трав. Наиболее подходящими являются представители семейства мятликовые (злаковые).

Мятлик луговой (рис. 156) является основным видом при создании газонов. Он завоевал свою популярность благодаря неприхотливости, долголетию, способности к отрастанию и способности формировать максимально плотную и прочную дернину. Из-за преобладания в травостое мятлика низкорослых побегов на нём при скашивании сохраняется больше листьев, и газон нежного зелёного цвета получается густой, как ковёр.

Рис. 156. Мятлик луговой

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Мятлик болотный отлично произрастает на более сырых участках. Дернина у него немного уступает дернине мятлика лугового в красоте и прочности, но он также на длительное время создаст прочное покрытие.

Мятлик лесной прекрасно растёт на затенённых участках.

Овсяница красная обладает меньшим долголетием, дернина у неё менее плотная и прочная, но при сильной засухе овсяница красная дольше других видов остаётся ярко-зелёной. Достоинством этого злака является то, что его травостой обладает сильным очищающим воздух действием.

Райграс пастбищный (рис. 157) возделывается на газонах почти во всех странах мира. Особо ценится за интенсивный рост всходов, которые при хорошем освещении за короткий срок полностью покрывают поверхность земли.

Овсяница луговая (рис. 158) при создании газонов используется в сочетании с другими видами. Дернина у неё недостаточно густая и плотная, но она прекрасно отрастает после подкашивания и обладает хорошим долголетием. Овсяница луговая хорошо переносит ранневесенние и позднеосенние заморозки.

Полевица белая (рис. 159) хорошо растёт на тяжёлых глинистых почвах или осушенных торфяниках. Полевица плохо переносит засуху, но прекрасно чувствует себя на переувлажнённых участках,

Рис. 157. Райграс пастбищный

Рис. 158. Овсяница луговая

Рис. 159. Полевица белая

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

хорошо выдерживает затопление, неплохо растёт на кислых землях. Весной полевица рано трогается в рост, но в первые два-три года требует к себе тщательного внимания и ухода из-за очень медленного роста. Полевица белая — долголетнее, устойчивое к вытаптыванию растение, хорошо восстанавливающееся после скашивания.

Полевица побегообразующая создаёт густой сплошной газон, очень устойчивый к вытаптыванию. Многочисленные стелющиеся побеги, расползаясь по поверхности почвы, быстро заполняют прогалины и занимают новую площадь.

Для успешного создания газона следует выбрать смесь трав, а не отдельные их виды. Смеси легче приспособляются к различным условиям, образуется более мощная и плотная дернина, более густой и плотный травяной покров. Газоны из смеси трав более устойчивы к сильным перепадам температуры, продолжительным засухам и длительным подтоплениям или затоплениям участков, вытаптыванию и множеству других неблагоприятных факторов.

Смесь трав составляется с учётом предназначения будущего газона. При этом учитываются месторасположение (освещённость участка) и качество почвы.

Если участок хорошо освещён, почва на нём лёгкая и малоплодородная, то в смесь следует включить:

- овсяницу красную — 50 %;
- мятлик луговой — 30 %;
- райграс пастбищный — 20 %.

На плодородных почвах, в хорошо освещённых местах состав трав будет несколько другим:

- полевица обыкновенная — 50 %;
- райграс пастбищный — 20 %;
- мятлик луговой — 30 %.

Если участок, предназначенный для газона, находится в тени сада, затенён домом или другими постройками, в травосмеси должны преобладать теневыносливые виды:

- мятлик лесной — 40 %;
- мятлик луговой — 20 %;
- овсяница красная — 25 %;
- овсяница луговая — 15 %.

На заболоченных почвах в затенённых местах:

- мятлик болотный — 50 %;
- мятлик лесной — 30 %;
- овсяница луговая — 20 %.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

На сырых почвах для создания классической лужайки следует использовать такую смесь:

- овсяница луговая — 40 %;
- полевица белая — 40 %;
- мятлик болотный — 20 %.

Однако при всём многообразии газонных трав не всегда удаётся создать красивый газон. На участках с бедной почвой, имеющей высокую кислотность, на постоянно затенённых участках (у стен зданий), на участках с каменистыми отложениями для создания озеленения вместо газона используют почвопокровные растения. Наиболее распространённые из них: барвинок, вербейник, живучка ползучая, лапчатка, очиток, резуха, тимьян, флокс шиловидный, ясколка и др. (рис. 160). Многие из почвопокровных растений обильно и ярко цветут, имеют красиво окрашенные листья. Почвопокровные растения не выдерживают вытаптывания, поэтому их можно сажать только в тех местах, где никто не ходит.

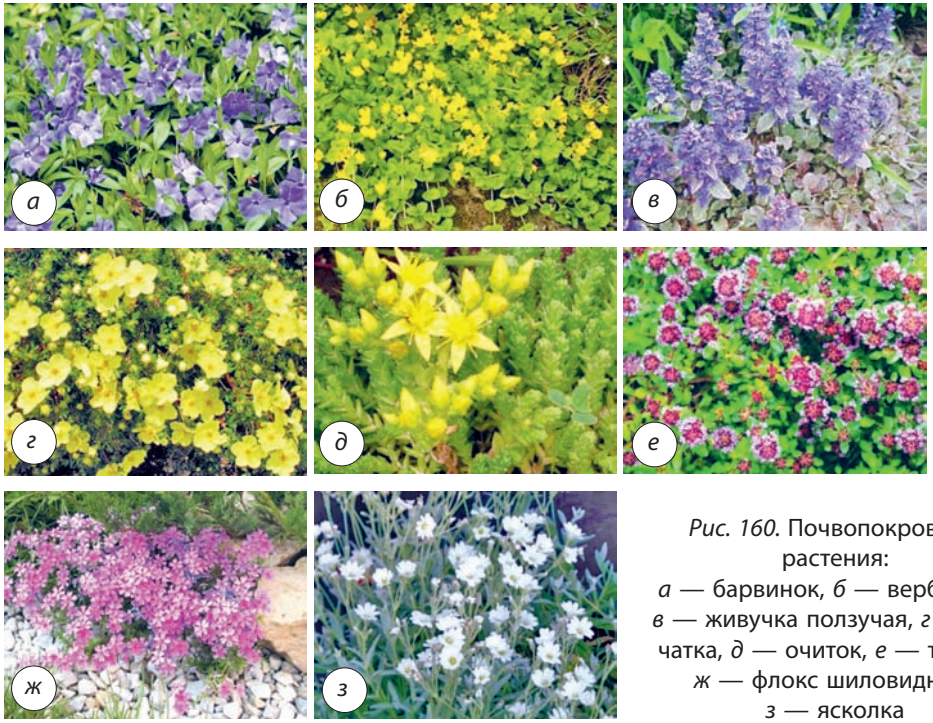


Рис. 160. Почвопокровные растения:
а — барвинок, *б* — вербейник, *в* — живучка ползучая, *г* — лапчатка, *д* — очиток, *е* — тимьян, *ж* — флокс шиловидный, *з* — ясколка

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Агротехнология выращивания газонных трав.

Сеять семена газонных трав можно с середины апреля и до середины августа. Для посева выбирают погожий безветренный день. Семена смешивают с мелкими опилками, песком, разделяют эту смесь на две равные части. Одну часть равномерно распределяют по поверхности почвы вдоль участка, а другую часть — поперёк. Затем заделывают семена в почву на глубину 0,5–3,0 см в зависимости от состава смеси.

Первые две-три недели после посева почву нужно поддерживать во влажном состоянии — поливать каждый день, желательно, когда спадёт дневная жара.

Нежные всходы очень боятся вытаптывания. Если же нужно провести на газоне какие-то действия, к примеру подсеять семена или выполоть сорняки, под ноги кладут плоский фанерный щит или доску.

Важным мероприятием по формированию и уходу за газоном является его регулярное скашивание. Скашивание травы производят с помощью *газонокосилки* (рис. 161).

Рис. 161. Газонокосилка

Первая газонокосилка была создана в 1930-х годах. Её запатентовал англичанин Эдвин Беард Бадинг. Изначально Бадинг создавал приспособление для равномерной стрижки ворса ковра. В ходе работы он понял, что данную конструкцию можно использовать и для выравнивания высоты травы.

Первое подкашивание производят, как только трава отрастёт на 10–15 см. При этом достаточно состричь всего 1 см. Скошенную траву сразу необходимо убрать веерными граблями. С каждым разом ножи газонокосилки опускают ниже и ниже, пока высота травы не достигнет 4–5 см. Это идеальный уровень газона, и необходимо постоянно поддерживать его в таком состоянии. Более низкое скашивание затруднит отрастание трав, ослабит их. Частота стрижки травы зависит от нескольких факторов: времени года, погоды, количества осадков. Чтобы трава легко восстанавливалась, необходимо срезать не более одной трети стебля за один раз.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Необходимо удалять сорняки. Стойкие сорняки — одуванчик, лебеду, чертополох и другие — можно вырезать из почвы ножом. Мох легко уничтожается при аккуратной проработке почвы острыми граблями (дернину при этом повреждать нельзя). Один из наиболее эффективных способов борьбы с сорняками — это своевременное подкашивание трав.

Следует регулярно прочёсывать газон садовыми граблями, удаляя с него мусор и отмершие листья, но при этом не повреждая траву.

Газон надо проветривать (проводить *аэрацию*) — насыщать почву воздухом, что дополнительно стимулирует рост травы. Для этого дёрн прокалывают вилами на глубину 10 см. Можно использовать специальное приспособление — *аэратор*. Оно представляет собой валик с зубьями с ручкой держателем (рис. 162).

Рис. 162. Аэратор

При уходе за газоном большое значение имеет полив. Если почва увлажняется недостаточно, газонные растения страдают от иссушения, дёрн при этом будет терять прочность и упругость. Поливы проводят в зависимости от погодных условий, лучшее время для полива газонных травостоев — после захода солнца и ранним утром.

Газон нужно подкармливать. Удобрения для газона должны содержать азот, фосфор, калий и микроэлементы. Их вносят в течение всего вегетационного периода, а частота подкормок зависит от состояния газона и плодородия почвы. Желательно проводить подкормки после стрижки, одновременно с поливом. Весной и летом в составе удобрения должен преобладать азот, осенью — фосфор и калий. При внесении удобрений важно помнить одно правило: равномерность распределения удобрений по поверхности участка.

В сентябре, когда среднесуточная температура воздуха опустится до 10 °С, необходимо провести последнюю в сезоне стрижку. Если на газонах под зиму остаётся высокий травостой, то это приведёт к интенсивному выпреванию и массовому выпадению дернины.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

На осень очень полезно замульчировать газон рыхлым органическим материалом. Это поможет заполнить неровности участка, нарастить верхний плодородный слой и увеличить густоту трав. После скашивания и прочёсывания травы граблями мульчу равномерно разбрасывают на поверхности газона из расчёта 2–4 кг/м^2.

Зимой на продуваемых участках рекомендуется проводить снегозадержание.

Какие газонные травы необходимо высевать на вашем пришкольном участке? Ответ обоснуйте.

Аэрация, газонокосилка.

1. Какие растения используют для создания газонов? Охарактеризуйте их. **2.** При каких условиях вместо газонных трав используют почвопокровные растения? **3.** Как высевают семена газонных трав? **4.** Какие мероприятия по уходу за газоном необходимо проводить? **5.** Какими правилами необходимо руководствоваться при стрижке газона?

Практическая работа
Подготовка почвы, создание и уход за газоном

Цель: научиться подготавливать почву и высевать газонные травы (ухаживать за газоном).

Оснащение: рабочая одежда (спецодежда), сельскохозяйственный инвентарь.

Последовательность выполнения работы

1. Подберите необходимые для работы инструменты и приспособления.
2. Повторите правила безопасного поведения во время работы с сельскохозяйственными инструментами.
3. Наденьте рабочую одежду.
4. Подготовьте посадочный материал.
5. Проведите необходимые агротехнические мероприятия.
6. Оцените качество проведённой работы.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Приложение 1

РЕЦЕПТУРА БЛЮД ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА»

Оладьи-пирожки, начинённые яблоками

Мука — 350 г, молоко — 350 г, яйцо — 1 шт., дрожжи — 25 г, сахар — 20 г, масло подсолнечное — 40 г, соль.

Для начинки: яблоки — 400 г, сахар — 100 г, корица или цедра лимона — 1/2 ч. ложки.

В подогретом до 30–35 °С молоке развести дрожжи, сахар, соль, яйцо, засыпать пшеничную муку и взбить. Поставить в тёплое место.

Начинка. Промытые и очищенные от кожуры яблоки нарезать дольками, положить сахар и варить до размягчения, затем охладить. Добавить молотую корицу или цедру лимона.

Когда тесто подойдёт, ложкой, смоченной в воде, выложить его аккуратно на разогретую, смазанную жиром сковороду. На каждую оладью положить яблочную начинку, а сверху ложку теста, чтобы получился пирожок с начинкой внутри. Жарить до образования румяной корочки с обеих сторон.

Торт из печенья с яблоками (холодного приготовления)

Печенье — 350 г, молоко сгущённое — 1 банка, орехи очищенные — 200 г, яблоки — 400 г, сахар — 100 г, джем — 50 г.

Печенье измельчить пестиком или на мясорубке, смешать со сгущённым молоком и измельчёнными орехами и замесить крутое тесто. Блюдо посыпать измельчённым печеньем, уложить круглую лепёшку из полученной массы толщиной 1,5 см, опять посыпать измельчённым печеньем, а сверху поставить второе блюдо донышком вниз, сверху положить груз. Поставить в холодильник на 3 часа.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками, пересыпать сахаром и поставить на холод.

Готовый торт смазать джемом, а сверху уложить дольки яблок.

Коржики белорусские

Мука — 320 г, сливочное масло — 2 ст. ложки, сметана — 0,75 стакана, яйцо — 1 шт., сахар — 3 ст. ложки, сода — 0,5 ч. ложки.

Муку просеять на стол горочкой, сделать в ней углубление, положить сметану, яйцо, сахар, соду, соль, размягчённое масло и замесить тесто. Приготовленное тесто раскатать слоем примерно 0,5 см и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики. Выложить их на лист, смазать взбитым яйцом, каждый наколоть в нескольких местах вилкой, чтобы при выпечке не вздувались, и выпекать в горячем жарочном шкафу 10–15 минут.

Печенье с творогом

Творог — 200 г, сливочное масло — 200 г, мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, сода — 0,5 ч. ложки.

Масло сливочное, не растапливая, перемешать с творогом, добавить муку и положить на холод на 15 минут. Доску посыпать сахаром и, намочив скалку водой, раскатать тесто. Нарезать печенье и выпекать в жарочном шкафу 15–20 минут. На противень класть несахарной стороной.

Солёное печенье «Палочки»

Мука — 250 г, сливочное масло — 125 г, желтки — 2 шт., яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. ложка, тмин.

Измельчить в крошку сливочное масло и муку, затем добавить желтки, соль и замесить тесто. Из готового теста сделать палочки, уложить их на слегка смазанный противень, смазать яйцом, посыпать тмином и выпекать в жарочном шкафу 10 минут.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Рулет на скорую руку

Мука — 1 стакан, сгущённое молоко — 1 банка, яйцо — 2 шт., сода — 1/2 ч. ложки, соль, джем — 200 г, сахарная пудра — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка.

Вылить в миску сгущённое молоко, яйца хорошо взбить добела, добавить питьевую соду, погашенную уксусом, щепотку соли. Всыпать муку и снова взбить вилкой или венчиком.

Намасленную с двух сторон пергаментную бумагу положить на противень, выложить на неё тесто, выпекать в жарочном шкафу на медленном огне 15 минут. Готовый бисквит смазать джемом и завернуть рулетом, осторожно отделяя от бумаги ножом. Когда рулет остынет, посыпать сахарной пудрой.

Приложение 2

РЕЦЕПТУРА БЛЮД ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД»

Компот из киви

Киви — 5 плодов, сахар — 6 ст. ложек, гвоздика — 10 шт., вода — 2 л, корица — несколько щепоток.

Свежие плоды киви очистить от кожуры, мякоть нарезать кружочками. Воду залить в кастрюлю и поставить на огонь, затем всыпать в неё сахар и нагревать, помешивая, до полного растворения сахара. В сироп добавить гвоздику, корицу и довести его до кипения. В кипящий сироп аккуратно забросить кружочки плодов киви и варить ещё в течение 5 минут. Кастрюлю снять с огня и охладить компот.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Кисель из яблок и дыни

Яблоки — 150 г, дыня — 150 г, сахар — 120 г, картофельный крахмал — 30 г, лимонная кислота, вода — 0,75 литр.

Подготовленные яблоки и дыню нарезать тонкими ломтиками и опустить в кипящую воду на 12–15 минут. Когда яблоки и дыня станут мягкими, процедить. Протёртые через сито яблоки и дыню соединить с отваром, добавить сахар, лимонную кислоту по вкусу и довести до кипения. Непрерывно помешивая, влить разведённый крахмал, закипятить.

Разлить в стаканы горячим, посыпать сахаром и охладить.

Апельсиновые корзиночки с желе

Апельсины — 5 шт., сок одного лимона, желатин — 2 ч. ложки, сметана — 250 г, вода — 500 мл, сахар — 400 г, сахарная пудра — 100 г, свежие ягоды — 5–10 шт.

Апельсины и лимон тщательно вымыть в горячей воде, ополоснуть холодной водой, разрезать на половинки и аккуратно выдавить сок. Затем очистить половинки апельсинов от выжатой мякоти и ножницами вырезать на краях очищенных половинок зубцы. Сварить из сахара и 500 мл воды сахарный сироп и, когда он немного остынет, добавить в него апельсиновый и лимонный соки, замоченный в воде желатин. Тщательно размешать. Как только желе начнёт густеть, разлить его в корзиночки из апельсиновой кожуры и охладить до полного застывания. Перед подачей к столу поверх желе горкой выложить взбитую с ванилином и сахарной пудрой сметану (или мороженое), украсить ягодами.

Мусс яблочный (на манной крупе)

Яблоки — 300 г, сахар — 100 г, манная крупа — 50 г, вода — 1 литр, лимонная кислота.

Яблоки без сердцевины сварить до готовности. Отвар процедить, яблоки протереть. Соединить пюре с отваром, добавить сахар, лимонную кислоту, горячую воду (до нормы) и довести до кипения.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Засыпать тонкой струйкой манную крупу и варить 15 минут, непрерывно помешивая.

Смесь охладить до 30–40 °С и взбить до образования густой однородной пены. Разлить в формочки и охладить.

Самбук из клубники

Клубника — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, сливки — 1 стакан, желатин — 1 ч. ложка, яйцо (белок) — 1 шт., сахарная пудра — 1/4 стакана.

Клубнику промыть охлаждённой кипячёной водой, растереть. В полученную массу всыпать сахар, добавить яичный белок и растворённый желатин. Взбивать, пока масса не станет пышной. Выложить в форму и поставить для охлаждения. Подавать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Крем заварной из яблочного сока

Молоко или сливки — 0,5 стакана, сок яблочный — 0,5 стакана, сахар — 125 г, яйца — 4 шт.

Яичные желтки растереть с сахаром, влить молоко, яблочный сок и, помешивая, довести до кипения. Взбить охлаждённые белки и быстро соединить с немного охлаждённой смесью, нагревать ещё 2–3 минуты, непрерывно помешивая.

Крем употребляют тёплым.

Пудинг из яблок и риса

Яблоки — 300 г, рис — 160 г, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 60 г, сахар — 160 г, корица — 0,5 ч. ложки, изюм — 100 г, яйцо — 1 шт., сухари панировочные — 2 ст. ложки.

В кипящее молоко засыпать перебранный промытый рис, сахар (1/3 нормы), соль по вкусу, положить сливочное масло и варить до готовности. Затем добавить перебранный, промытый изюм.

Кислые яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать, засыпать оставшимся сахаром, корицей, хорошо перемешать. В подготовленную форму выложить слоями варёный рис с яблоками. Смазать пудинг яйцом, маслом, посыпать сухарями и выпекать в жарочном шкафу.

Подать к столу, полив маслом.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Суфле из сырой тёртой моркови и яблок

Морковь — 600 г, яблоки — 300 г, сметана 26-процентной жирности — 120 г, манная крупа — 40 г, сахар — 40 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 60 г.

Морковь очистить, тщательно помыть и натереть на тёрке. Соединить с мелко нашинкованными очищенными яблоками, сметаной, манной крупой и яичными желтками. Добавить взбитые белки, осторожно перемешивая снизу вверх. Выложить на смазанную маслом сковороду или противень и запечь в жарочном шкафу.

Подать к столу с маслом.

Яблоки печёные с мёдом

Яблоки — 4 шт. (крупные), сахар — 100 г, мёд — 80 г.

Удалить сердцевину кисло-сладких яблок, углубления заполнить сахаром. На противень налить немного воды и запечь яблоки в жарочном шкафу.

Подать к столу на блюде или порционной тарелке, полить сверху мёдом.

Приложение 3

РЕЦЕПТУРА БЛЮД ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД БЕЛОРУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Налистники

Мука — 1,5 стакана, молоко или сыворотка — 2 стакана, яйцо — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, масло — 2–3 ст. ложки, сметана 26-процентной жирности или сливки — 0,5 стакана, соль.

Муку развести в одном стакане молока или сыворотки. Добавить соль, перемешать, влить оставшееся молоко и взбитые белки яиц.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Выпечь тонкие блинчики. Налистники переложить пополам, затем ещё раз (получается 1/4 часть круга), сложить в кастрюлю, полить сверху сметаной, сливками или маслом и поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

Вишняк

Вишня — 100 г, сахар — 0,5 стакана, картофельный крахмал — 2 ст. ложки.

Свежие ягоды перебрать, отделить повреждённые, удалить косточки, промыть в холодной воде. Косточки залить горячей водой, прокипятить на слабом огне и процедить. Мякоть вишен посыпать сахаром и оставить на полчаса. Образовавшийся сок от ягод отцедить. Ягоды положить в отвар от косточек, прокипятить на слабом огне. В кипящий отвар влить разведённый картофельный крахмал, добавить сахар, перемешать и довести до кипения. Снять с огня и влить сок ягод.

Оладьи

Вода — 3 стакана, мука — 4,25 стакана, дрожжи сухие — 10 г, сахар — 1 ст. ложка, цедра лимона — 1 ст. ложка, соль.

Приготовить тесто, смешав тёплую воду, муку, сухие дрожжи, соль, затем добавить сахар и лимонную цедру. Оставить тесто на некоторое время. Когда оно поднимется, брать его ложкой, не размешивая, и жарить оладьи на растительном масле.

Подавать с сахаром, вареньем, сметаной, мёдом.

Хрущи картофельные

Картофель — 6 штук, мука — 3 стакана, яйца — 1–2 штуки, масло подсолнечное — 0,3 стакана, соль.

Сваренный картофель пропустить через мясорубку, смешать с мукой, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу тонко раскатать и нарезать в виде ромбиков. В середине сделать надрез. Жарить во фритюре. Отдельно подать сметану.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

Блинчики хрустящие

Для блинчиков: *мука — 1,25 стакана, молоко — 2 стакана, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ч. ложка, масло сливочное (масло растительное) — 4 ст. ложки, соль.*

Для начинки: *творог — 160 г, сахар — 1 ст. ложка, яйцо — 2 шт., сухари — 2 ст. ложки, масло — 1 ст. ложка, молоко — 1 ст. ложка, изюм — 3 ч. ложки.*

Яйца, сахар, соль, муку и половину нормы молока вымешать до однородной консистенции, влить оставшееся молоко и перемешать. Выпекать блинчики лучше на небольших сковородах, смазанных топлёным сливочным маслом.

Творог протереть с сахаром и яйцом, добавить промытый и ошпаренный изюм и перемешать. Блинчики начинить фаршем, завернуть их в виде конвертов, смочить в разведённом молоком яйце и запанировать в сухарях. Поджарить на растопленном сливочном или подсолнечном масле до образования румяной корочки.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

СОДЕРЖАНИЕ

От авторов 3

ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ 5

§ 1. Объекты общественного питания 5
§ 2. Приём гостей 16
§ 3. Изделия из теста 23
§ 4. Виды теста и способы его приготовления 33
§ 5. Пресное тесто✦ 41
§ 6. Бисквитное тесто✦ 46
§ 7. Песочное тесто✦ 51
§ 8. Заварное тесто✦ 55
§ 9. Слоёное тесто✦ 58
§ 10. Дрожжевое тесто✦ 61
§ 11. Сладкие блюда 64
§ 12. Белорусская национальная кухня 72

ОСНОВЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ 78

§ 13. Современные текстильные материалы 78
§ 14. Подкладочные, прокладочные и отделочные текстильные материалы 84
§ 15. Стиль в одежде 91
§ 16. Выбор и создание эскиза швейного изделия 105
§ 17. Определение размеров швейного изделия. Построение чертежа 109
§ 18. Моделирование изделий для кухни 114
§ 19. Процесс изготовления швейных изделий. Раскрой ткани 121
§ 20. Назначение и приёмы выполнения машинных швов 125
§ 21. Подготовка деталей кроя к обработке 139

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

§ 22. Обработка и отделка прихватки, подставки под горячее 144
§ 23. Обработка и отделка грелки для заварочного чайника 150
§ 24. Обработка и отделка пакетницы, сухарницы 159
§ 25. Окончательная обработка изделия 161
§ 26. Уход за изделиями из текстильных материалов 163

ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА 169

§ 27. Домашняя экономика 169
§ 28. Права потребителя 177
§ 29. Имидж делового человека 182
§ 30. Интерьер нашего дома 190

ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ 199

§ 31. Газоны 199
§ 32. Ассортимент растений для создания газона 207

Приложение 1. Рецептура блюд для выполнения практической работы «Приготовление изделий из теста» 214

Приложение 2. Рецептура блюд для выполнения практической работы «Приготовление сладких блюд» 216

Приложение 3. Рецептура блюд для выполнения практической работы «Приготовление блюд белорусской национальной кухни» 219

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

(Название и номер учреждения образования)

Учебный год	Имя и фамилия учащегося	Класс	Состояние учебного пособия при получении	Отметка учащемуся за пользование учебным пособием
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				
20 /				

Учебное издание

Столярова Светлана Иосифовна
Юрченко Наталия Александровна

ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ.
ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД

Учебное пособие для 9 класса
учреждений общего среднего образования
с русским языком обучения

Редактор *Л. Б. Сопот*
Художники *Е. В. Максимова, Н. Ф. Харитонова, Е. П. Шатило, К. К. Шестовский*
Художественные редакторы *Е. В. Максимова, К. К. Шестовский*
Художник обложки *Е. В. Максимова*
Компьютерный набор *Е. П. Шатило*
Компьютерная вёрстка *Е. П. Шатило*
Корректоры *Л. Б. Сопот, М. М. Шавыркина*

Подписано в печать 13.05.2019. Формат $70 \times 90\ ^{1}/_{16}$. Бумага офсетная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 16,4. Уч.-изд. л. 10,0. Тираж 26 150 экз. Заказ

Республиканское унитарное предприятие «Издательство “Адукацыя і выхаванне”».
Свидетельство о государственной регистрации издателя,
изготовителя, распространителя печатных изданий № 1/19 от 14.11.2014.
Ул. Будённого, 21, 220070, г. Минск.

Республиканское унитарное предприятие «Издательство “Белорусский Дом печати”».
Свидетельство о государственной регистрации
издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий № 2/102 от 01.04.2014.
Пр. Независимости, 79, 220013, г. Минск.

Правообладатель Адукацыя і выхаванне

ISBN 978-985-599-037-7